FRULLATORE
BLENDER
MIXER
MIXER
ELEKTRISCHE MIXER
ROBOT DE COCINA
CENTRIFUGADORA
ΜΠΛΕΝΤΕΡ
MIKSER
MIXER
MIKSER
TEHOSEKOITIN
MALAKSER
TURMIXGÉP
БÀАиЕж

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Instruktioner
Bruksanvisning
Bruksveiledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Инструкции по эксплуатации

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY) (MOD. KF1400EG/KF1400)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.
The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY) (MOD. KF1600EP)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

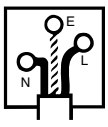
B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructins provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

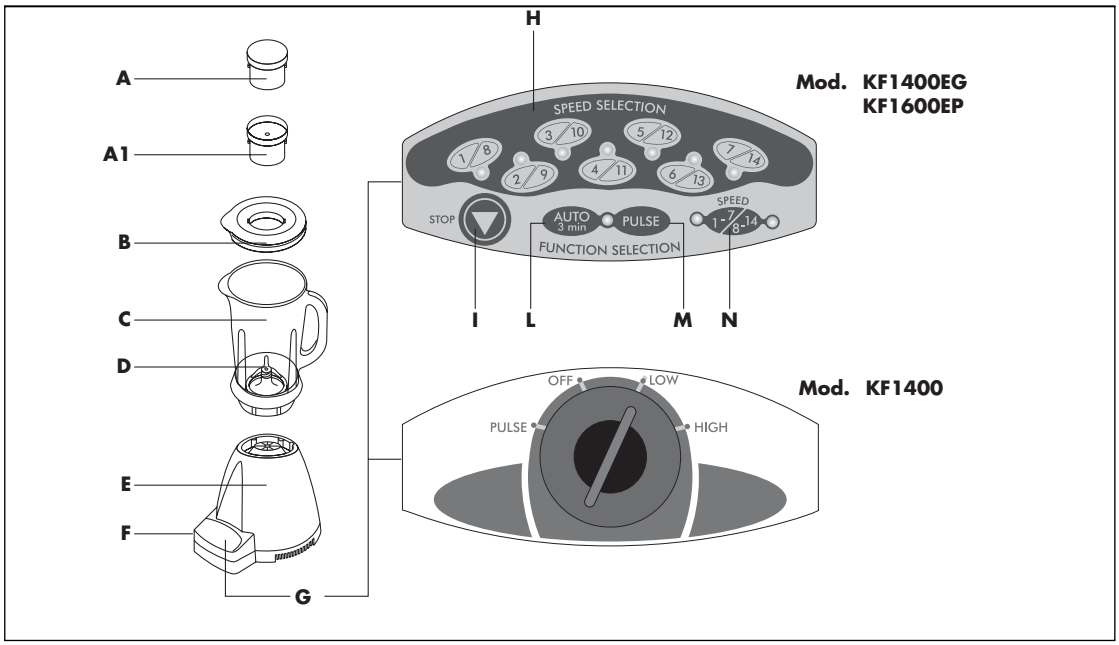
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



ITALIANO

A. Misurino (KF1400)
A1. Dosatore/alimentatore (con foro) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Coperchio
C. Gruppo caraffa
D. Lame
E. Corpo motore
F. Interruttore ON/OFF (solo mod. KF1400EG/ KF1600EP)
G. Pannello di controllo
H. Tasti selezione velocità e relative spie
I. Tasto stop
L. Tasto Auto 3 min.
M. Tasto PULSE
N. Tasto commutatore velocità e reltive spie

ENGLISH

A. Measuring cup (KF1400)
A1. Measuring cup/feeder (with hole) (KF1400/KF1600EP)
B. Lid
C. Blender jar
D. Blade
E. Motor
F. ON/OFF switch (only model KF1400EG/KF1600EP)
G. Control Panel
H. Power regulating buttons and warning light
I. OFF button
L. Auto 3 minute button
M. Pulse button
N. High power regulating switch and warning lights

FRANÇAIS

A. Doseur (KF1400)
A1. Doseur/alimentateur (avec orifice) (KF1400/KF1600EP)
B. Couvercle
C. Groupe caraffe
D. Couteaux
E. Corps moteur
F. Interrupteur ON/OFF (seulement mod. KF1400EG/KF1600EP)
G. Tableau de commande
H. Touches sélection vitesse et voyants lumineux correspondants
I. Touche Stop
L. Touche Auto 3 min.
M. Touche PULSE
N. Touche commutateur vitesse et voyants lumineux correspondants

DEUTSCH

A. Dosierbecher(KF1400)
A1. Dosier-/Einfüllbecher (mit Öffnung) (KF1400EG/KF1600EP)
B. Deckel
C. Karaffenblock
D. Klingen
E. Motorgehäuse
F. Ein-/Aus-Schalter (nur bei Mod. KF1400FG/KF1600EP)
G. Bedienblende
H. Geschwindigkeitswahltasten und Kontrollampen
I. Stop-Taste
L. Taste AUTO 3 min.
M. PULSE-Taste
N. Geschwindigkeitsumschalter und Kontrollampen

NEDERLANDS

A. Maatbeker (KF1400)
A1. Doseermaat/inrichting voor toevoegen ingrediënten (met gat) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Deksel
C. Mengbeker
D. Messen
E. Motorhuis
F. ON/OFF-schakelaa (alleen model KF1400EG/ KF1600EP)
G. Bedieningspaneel
H. Knoppen voor de selectie van de snelheid, en relatieve controlelampjes
I. Stopknop
L. Knop Auto 3 min.
M. Knop PULSE
N. Knop snelheidsschakelaar en controlelampjes standaardmixer

ESPAÑOL

A. Medidor (KF1400)
A1. Dosificador /alimentador (con agujero) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Tapadera
C. Grupo jarra
D. Cuchillas
E. Cuerpo motor
F. Interruptor ON/OFF (sólo mod. KF1400EG/ K F 1 6 0 0 E P)
G. Panel de control
H. Botones de selección velocidad y pilotos relativos.
I. Botón stop
L. Botón Auto 3 min.
M. Botón PULSE
N. Botón conmutador de velocidad y pilotos relativos.

P O R T U G U Ê S

A. Doseador (KF1400)
A1. Doseador/alimentador (com orifício) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Tampa
C. Jarro
D. Lâminas
E. Corpo do motor
F Interruptor ON/OFF (apenas nos mod. KF1400EG/ K F 1 6 0 0 E P)
G. Painel de controlo
H. Teclas de selecção da velocidade e respectivos indicadores luminosos
I. Tecla Stop
L. Tecla Auto 3 min.
M. Tecla PULSE
N. Tecla de comutação da velocidade e respectivos indicadores luminosos

S V E R I G E

A. Måttbägare (KF1400)
A1. Måttbägare/påfyllare (med hål) (KF1400 / KF1600EP)
B. Lock
C. Mixerbehållare
D. Mixerblad
E. Motorhus
F. Strömbrytare (endast modell KF1400EG / KF1600EP)
G. Kontrollpanel
H. Hastighetsreglerings-knappar och indikatorlampor
I. Stopp knapp
L. 3-min AUTO-knapp
M. ”PULS”-knapp
N. Regleringsknapp för hög/låg

P O L S K I

A. Dozownik (KF1400)
A1. Dozownik/podajnik (z otworem) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Pokrywa
C. Pojemnik
D. Ostrza
E. Zespół silnika
F. Przełącznik ON/OFF (tylko w mod. KF1400EG/ K F 1 6 0 0 E P)
G. Panel kontrolny
H. Przyciski wyboru prędkości i odpowiednie lampki kontrolne
I. Przycisk stop
L. Przycisk Auto 3 min.
M. Przycisk PULSE
N. Przycisk przełączania prędkości i odpowiednie lampki kontrolne

Р У С С К И Й

A. Дозатор (KF1400)
A1. Дозатор-питатель (с отверстием) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Крышка
C. Стакан-сборник
D. Ножи
E. Корпус мотора
F. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ ON/OFF (только мод. KF1400EG/ KF1600EP)
G. Панель управления
H. Кнопки выбора скорости и соответствующая индикация
I. Кнопка стоп
L. Кнопка Авто 3 мин. – Auto 3 min.
M. Кнопка ИМПУЛЬС - PULSE
N. Кнопка выбора скорости и соответствующая индикация

E Λ Λ H N I K A

A. Μεζούρα (KF1400)
A1. Δοσομετρητής/χωνί τροφοδοσίας (με οπή) (KF1400EG/KF1600EP)
B. Καπάκι
C. Κανάτα
D. Λεπίδες κοπής
E. Μονάδα μοτέρ
F. Διακόπτης ON/OFF (μόνον στα μοντέλα KF1400EG/KF1600EP)
G. Πίνακας ελέγχου
H. Πλήκτρα επιλογής ταχύτητας και αντίστοιχα ενδεικτικά λαμπάκια
I. Πλήκτρο stop
L. Πλήκτρο Auto 3 min
M. Πλήκτρο PULSE
N. Πλήκτρο μεταβολής ταχύτητας και αντίστοιχα ενδεικτικά λαμπάκια

N O R G E

A. Målekopp (KF1400)
A1. Målekopp/tilfører (med hull) (KF1400/KF1600EP)
B. Lokk
C. Blandemugge
D. Blad
E. Motor
F. PÅ/AV-bryter (bare modell KF1400EG/KF1600EP)
G. Kontrollpanel
H. Strømreguleringsknapper og varsellys
I. AV-knapp
L. Auto-3-minutts-knapp
M. Pulsknapp
N. Reguleringsbryter for høy ytelse og varsellys

M A G Y A R

A. Mérőpohár (KF1400)
A1. Mérőpohár/adagoló (nyílással) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Zárófedél
C. Keverőedény
D. Kések
E. Motor
F. BE/KI (ON/OFF) kapcsoló (csak a KF1400EG/ KF1600EP modelleken)
G. Vezérlőtábla
H. Teljesítményszabályozó/ sebességbeállító gombok és jelzőlámpák
I. Stop (leállító) gomb
L. Auto 3 min. gomb
M. PULSE gomb
N. Sebességkapcsoló gomb és jelzőlámpák

D A N S K

A. Målebæger (KF1400)
A1. Målebæger med påfyldningshul (KF1400EG/KF1600EP)
B. Låg
C. Kande
D. Kniv
E. Motor
F. Tænd/sluk-knap (kun model KF1400EG/KF1600EP)
G. Betjeningspanel
H. Hastighedsknapper og kontrollamper
I. Stopknap
L. 3 min. automatik
M. Momentknap
N. Højhastighedsknap og kontrollampe

S U O M I

A. Mittakuppi (KF1400)
A1. Mittakuppi/täyttöastia (aukollinen) (KF1400/KF1600EP)
B. Kansi
C. Kannu
D. Terä
E. Moottoriosa
F. Päälle/pois kytkin (vain malleissa KF1400EG/KF1600EP)
G. Ohjauspaneeli
H. Nopeusvalitsimet ja merkkivalot
I. Pysäytyspainike
L. 3 min automaattipainike
M. PULSE-pitopainike
N. Nopeusalueenvalitsin ja merkkivalot

Č E Š T I N A

A. Odměrka (KF1400)
A1 Dávkovač/zásobník (s otvorem) (KF1400EG/ KF1600EP)
B. Víko
C. Mixovací nádoba
D. Nože
E. Těleso motoru
F. Vypínač ON/OFF (pouze mod. KF1400EG/ K F 1 6 0 0 E P)
G. Ovládací panel
H. Tlačítka volby rychlosti s příslušnou světelnou signalizací
I. Tlačítko stop
L. Tlačítko Auto 3 min.
M. Tlačítko PULSE
N. Tlačítko přepínače rychlostí s příslušnou světelnou signalizací

I LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. É sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.**

Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostituire tempestivamente da personale qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
- Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori, facendo attenzione alle lame (sono taglienti); passare con un panno umido il corpo motore.

Non immergere mai il corpo motore in acqua!

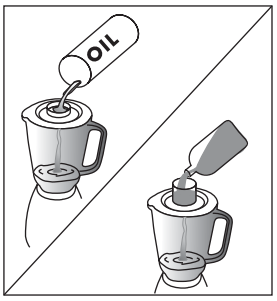
Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

COME SI USA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e dritta. NON COLLEGATE L'APPARECCHIO AD UNA PRESA DI CORRENTE FINCHÉ NON SONO STATI CORRETTAMENTE MONTATI GLI ACCESSORI.
- Inserire la caraffa sul corpo motore.
- Per utilizzare il misurino dosatore (**A**), girarlo

fino a far coincidere le due alette alle guide sul coperchio (**B**) ed estrarlo. Sarà così possibile sia utilizzarlo come misurino che aggiungere nel foro del coperchio degli ingredienti durante la lavorazione (ad apparecchio spento).

- Versare gli ingredienti nella caraffa.
  Tale operazione può essere eseguita:
  1. togliendo tutto il coperchio (**A+B**)
  2. inserendo il coperchio (**A**) senza il dosatore /misurino (**A/A1**)
  3. (solo modelli elettronici) utilizzando l'alimentatore **A1** come imbuto. L'alimentatore **A1** può essere utilizzato sia nella posizione originale sia capovolto, nel caso si aggiungano maggiori quantità di liquido.



- Per utilizzare il misurino dosatore (**A/A1**), girarlo in senso antiorario fino a far coincidere le due alette alle guide sul coperchio (**B**) ed estrarlo.

Attenzione:
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 3 minuti consecutivamente. Fare pause di un minuto e riprendere l'utilizzo per un massimo di 5 cicli. Dopo ciò l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare.

- Tagliare gli alimenti solidi in cubetti e aggiungere acqua.
- **Durante l'utilizzo, assicuratevi che il coperchio sia ben inserito a posto.**

Modello meccanico KF1400:

- Per iniziare la lavorazione degli ingredienti è sufficiente girare la manopola fino a selezionare la velocità desiderata (**LOW** o **HIGH**).
  Quando gli ingredienti avranno raggiunto la consistenza desiderata, riportate la manopola in posizione **OFF**.
- La posizione **PULSE** serve per far funzionare l'apparecchio alla massima velocità permettendo un miglior controllo sulle lavorazioni brevi.

Modelli elettronici KF1400EG/KF1600EP:

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore (**F**) posto sul lato del pannello di controllo. La spia sinistra del tasto commutatore velocità (**N**) si accende e la spia accanto alla velocità **1** lampeggia.
- Selezionare la velocità da 1 a 14 premendo il relativo tasto. Più alto è il numero selezionato, più alta sarà la velocità delle lame.
- L'apparecchio è preimpostato per funzionare con le velocità da 1 a 7. Se desiderate far funzionare l'apparecchio con le velocità da 8 a 14, premere sul tasto commutatore velocità (**N**) Si accenderà quindi la relativa spia destra.
- Quando gli ingredienti avranno raggiunto la consistenza desiderata, premete il tasto STOP (**I**).

Utilizzo del tasto AUTO 3 min.

Questa funzione è utile per lavorazioni che necessitano di un tempo prolungato o per pulire la caraffa.

- Premere il tasto **AUTO 3 min** (**L**). La spia tra i tasti **AUTO 3 min** (**L**) e **PULSE** (**M**) e la spia accanto alla velocità **1** iniziano a lampeggiare.
- Selezionare la velocità desiderata tra le 14 disponibili. La spia della velocità selezionata si accende e l'apparecchio inizia a funzionare.
- Così impostato il frullatore funziona ad intermittenza per tre minuti e poi interrompe la lavorazione.
- Se volete interrompere prima il funzionamento, premete il tasto STOP.
  É possibile cambiare la velocità selezionata anche durante la lavorazione e in questo caso la macchina funzionerà per altri 3 minuti.

Per la pulizia della caraffa, procedere come segue:

- Versare all'interno della caraffa una tazza da té di acqua tiepida o calda.
- Premere il tasto **AUTO 3 min** (**L**). La spia tra i tasti **AUTO 3 min** (**L**) e **PULSE** (**M**) e la spia accanto al tasto **1** iniziano a lampeggiare.
- Selezionare la velocità 7 o 14. La spia della velocità selezionata si accende e l'apparecchio inizia a funzionare.
- Quando l'apparecchio interrompe il funzionamento, svuotare e asciugare la caraffa.

Utilizzo del tasto PULSE (M)
Il tasto pulse permette un miglior controllo sulle lavorazioni brevi.

- Premere il pulsante **PULSE (M)**. La spia tra i pulsanti **AUTO 3 min (L)** e **PULSE (M)** si accende.
- Selezionare la velocità desiderata. L'apparecchio funziona finché il pulsante è premuto.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Non immergere mai il corpo motore in acqua.

- Tutti i resti degli ingredienti sono da rimuovere con una spatola. Nei modelli con caraffa in plastica, utilizzare spatole in gomma per non graffiare la superficie.
- Versare acqua tiepida fino a riempire a metà la caraffa. Far funzionare per qualche secondo l'apparecchio e poi svuotare la caraffa.
  Se possibile, ripetere l'operazione.
  Per i modelli elettronici, è possibile fare la pulizia automatica come indicato al paragrafo "utilizzo del tasto AUTO 3 min.

La caraffa e tutti i particolari in plastica non vanno lavati in lavastoviglie o con acqua bollente.

- Togliere la caraffa, il coperchio, il dosatore prima di lavarli in acqua tiepida e saponata. Poi risciacquare e asciugare bene.
- La caraffa in vetro nei mod. KF1400EG e KF1600EP è realizzata con vetro infrangibile di prima qualità per assicurarne la massima resistenza. In ogni caso si consiglia di prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare urti violenti.
- Passare il corpo motore e il cavo di alimentazione con un panno umido o con una spugnetta. Asciugare completamente con un panno morbido.
- Avvolgere con cura il cavo di alimentazione alla base del corpo motore.

CONSIGLI D'USO

1 Generali

- Per avere risultati e non rischiare che gli ingredienti fuoriescano dalla caraffa, aggiungere nella caraffa un po' di ingredienti alla volta.
- Non riempire la caraffa più di 3/4 - l'azione delle lame fanno aumentare gli ingredienti nella caraffa. Le ricette che impiegano grosse quantità di ingredienti fanno fatte in più volte.
- A meno che la ricetta non dica il contrario, versare prima gli ingredienti liquidi di quelli solidi. Il liquido facilita la lavorazione e permette di utilizzare velocità inferiori. Aggiungere sempre una tazza di acqua prima di lavorare il ghiaccio.
- Frullare per 5-30 secondi e verificare la consistenza. Continuare poi a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Fate attenzione a non lavorare troppo gli ingredienti; questo causerebbe una perdita di consistenza della ricetta.
- Utilizzate il frullatore con il coperchio sempre inserito.
- NON rimuovere la caraffa dal corpo motore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare la possibilità di ferirsi o di danneggiare l'apparecchio, non inserite le mani o utensili nella caraffa mentre l'apparecchio è in funzione. É possibile utilizzare una spatola quando l'apparecchio è spento.

2 Ingredienti solidi

- É necessario fare particolare attenzione durante la preparazione di ingredienti sottili. In questo caso è necessario interrompere di quando in quando la lavorazione, togliere il coperchio e raccogliere dai lati della caraffa e dai coltelli gli ingredienti. Poi reinserire il coperchio e continuare la lavorazione. Se così facendo la lavorazione diventa lunga, selezionare una velocità più alta.
- Per aggiungere alimenti solidi nella caraffa, rimuovere il dosatore dal coperchio e aggiungerli un po' alla volta attraverso il foro nel coperchio. Gli alimenti tipo verdure e formaggi vanno sempre tagliati a cubetti prima di essere inseriti nella caraffa.

3 Preparazioni calde

É sempre necessario rimuovere il dosatore dal coperchio prima di iniziare la preparazione di ricette calde.

- Aggiungere lentamente gli alimenti caldi, massimo 2 tazze alla volta, attraverso il foro del coperchio.

R I C E T T A R I O

Pratico e maneggevole, il vostro apparecchio vi permetterà di preparare in poco tempo e con ottimi risultati, creme, maionese, salse, frittate, crespelle, ripieni per verdure, frappé, sgroppini e cocktail in genere. In questo ricettario sono contenute alcune idee per utilizzare in modo completo e vario l'apparecchio. Tali ricette sono la base di partenza e sicuramente la Vostra fantasia arricchirà gli usi e le preparazioni.
Nelle ricette che seguono le velocità scritte in numeri fanno riferimento ai modelli elettronici (KF1400EG/KF1600EP), mentre le potenze scritte per esteso fanno riferimento al modello meccanico (KF1400).

P A N N A M O N T A T A

- 200ml di panna da montare

Mettere la panna liquida nella caraffa e far funzionare a velocità 9 (HIGH) per 20-30 secondi circa.

C R E M A D I M A S C A R P O N E

- 250gr. di mascarpone
- 1/4 di panna montata
- 3 uova
- 50gr. di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti (tranne la panna montata) nella caraffa e far funzionare a velocità 4 (LOW) finché l'impasto diventa soffice. Versare la crema in coppe individuali e guarnire con la panna (montata come descritto nella ricetta precedente). Tenere il dolce in frigorifero un paio d'ore prima di servirlo.

M A I O N E S E

- 1 uovo intero
- olio q.b.
- un cucchiaino di senape
- un pizzico di sale
- qualche goccia di limone

Mettere l'uovo, il sale la senape e il limone nella caraffa e far funzionare a velocità 5 (LOW) per alcuni secondi. Riempire il dosatore d'olio e sempre a velocità 5 (LOW) continuare a mescolare (sempre aggiungendo olio) fino a che la maionese si rassoda. **Salsa ideale per pesce lesso.**

S A L S A T O N N A T A

- 120gr. di tonno sott'olio
- 150 gr. di maionese
- una manciata di capperi

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa e amalgamare il tutto a velocità 3 (LOW) per alcuni secondi. **Ideale per preparare il vitello tonnato.**

S A L S A R O S A

- 50gr. di maionese
- 10gr. di ketchup
- 4 gocce di worchester

Mettere tutti gli ingredienti assieme nella caraffa e utilizzare la velocità 3 (LOW) per alcuni secondi. **Ideale per patate fritte e club sandwich.**

F R I T T A T A C O N C I P O L L A

- 6 uova
- 2 cucchiai di latte
- 1 cipolla
- 2 cucchiai d'olio
- sale

Lavorare le uova nella caraffa a velocità 2 (LOW) per 30 secondi circa con il latte ed il sale. Mettere sul fuoco una padella con due cucchiai di olio e fare soffriggere la cipolla tritata. Versare il composto nella padella e far rapprendere leggermente la frittata, avendo cura che non si attacchi al fondo.

PASTELLA PER CRÊPES

- 100gr. di farina
- 4 uova intere
- 1dl. di latte
- sale

Mettere nel contenitore tutti gli ingredienti citati ed azionare la macchina a velocità 2 (LOW) per circa 30 secondi. Deve risultare una pastella piuttosto cremosa.

FRAPPÉ

- 1 mela
- 1dl. di latte

Tagliare la mela a pezzi e metterla nel contenitore con il latte. Sbattere il tutto a velocità 13 (HIGH) per 1 minuto circa. **Naturalmente si possono utilizzare tipi di frutta diversa a piacere.**

GRANITE

- ghiaccio
- sciroppo a piacere

Versare tutto il ghiaccio nella caraffa e azionare il tasto PULSE alla velocità 14 (HIGH) fino a che tutto il ghiaccio si trita in modo omogeneo. Porre il ghiaccio in un bicchiere e aggiungere dello sciroppo.

ZUCCHINE AL TONNO

- 4 zucchine
- 120gr. di tonno sott'olio
- 100gr. di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- 1 scatola di pelati

Tagliare per lungo le zucchine, scavarle con un cucchiaio e togliere la polpa, evitando di romperle. Nel contenitore mettere la polpa, l'uovo, il tonno, il formaggio grana, il sale, il prezzemolo ed azionare il robot a velocità 14 (HIGH) fino ad ottenere un impasto ben omogeneo; farcire le zucchine precedentemente tagliate a metà nel senso della lunghezza. Sistemarle in una pirofila imburrata in cui verserete un po' d'acqua mescolata ad un paio di cucchiai d'olio e a un po' di pelati passati; distribuire sulle zucchine qualche pezzetto di burro. Cuocere nel forno scaldato per circa 40 minuti. **Queste zucchine sono buone tiepide.**

SGROPPINO

- 1 etto di gelato al limone
- 1/2 bicchiere di prosecco
- 1 bicchierino di vodka

Mettere tutti gli ingredienti citati nel contenitore e amalgamarli a velocità 9 (HIGH) per 1 minuto circa, o finché il tutto diventa omogeneo.

KF1400/1600 22-10-2003 10:55 Pagina 11

GENERAL DIRECTIONS

- After having removed the appliance from the packaging, make sure that it is complete in all of its components. If there is any doubt, do not use the appliance and return it to be checked by qualified personnel.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- In the case that the plug is not compatible with the electrical outlet being used, have it substituted with a suitable one by qualified personnel. The use of adapters, multi-way plugs, and/or extension cords is not recommended. Wherever their use might become necessary, use simple or multiple adapters and/or extension cords conforming to the safety laws, taking care to not exceed the power limits marked on the adapter or the extension cord.
- The models fitted with earth must be connected to an effective earth system, in compliance with the electrical safety standards in force.
- Should the appliance stop working, go to an authorised service centre.
- The appliance should be destined exclusively to the use for which it has been created. Any other use is to be considered inappropriate and therefore dangerous. The maker cannot be held responsible for any damage caused by improper, erroneous or irresponsible use and/or by repairs made by unqualified personnel.
- Be careful that hands, hair, clothing or kitchen utensils are not in the jug before operating the appliance. **The blades are very sharp: handle them with care.**

Note the following fundamental safety rules:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use the appliance with bare or wet feet.
- Do not unplug the appliance by pulling the plug out of the outlet by the cord.
- Do not the leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, freezing temperatures, etc.)
- Do not allow the appliance to be used by children or anyone unable to use it without supervision.
- Remove the plug from the electrical outlet when the appliance is not in use.
- Do not leave the appliance on when not in use as this may potentially be hazardous.
- Do not immerse the appliance in water.
- In the case that the cord is damaged, have it repaired immediately by service centre personnel.
- Before beginning any cleaning or maintenance procedures, disconnect the plug of the appliance from the electrical outlet.
- In case of malfunction and/or breakdown, turn the appliance off without touching it. For eventual repairs, go to a qualified service centre requesting the use of original parts or accessories.
- Should it be decided to eliminate the appliance definitively, after having disconnected the plug from the electrical outlet, it is recommended that the appliance be rendered useless by cutting the power cord.
- Keep these instructions for further reference.

The materials and the parts which come into contact with food products are in full compliance with the regulations of the EEC Directive 89/109.

BEFORE USE

Before using the appliance for the first time, carefully wash all the accessories, being careful of the blades (which are very sharp); use a damp cloth to clean the motor.

Do not immerse the motor in water!

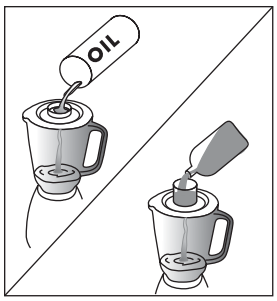
Check that the voltage of the electrical outlet corresponds to the voltage level indicated on the label of the appliance.

HOW TO USE

- Place the appliance on a flat, dry surface. DO NOT CONNECT THE APPLIANCE TO AN ELECTRICAL OUTLET UNTIL THE ACCESSORIES HAVE BEEN CORRECTLY ASSEMBLED.
- Insert the blender jar onto the motor housing.
- In order to use the measuring cup (A), turn it until the grooves of the lid (B) and the protrusions on the cup line up and remove it. It is now

possible to use it as a measuring cup and also add ingredients to the blender jar through the hole on the lid while working (while the appliance is turned off).

- Pour the ingredients into the blender jar.
  This operation may be done the following ways:
  1. removing the entire lid (**A+B**)
  2. inserting the lid (**A**) without the measuring cup/feeder (**A/A1**)
  3. (only electronic models) using the feeder **A1** as a funnel. The feeder **A1** can be used both in the original position and upside down, in the case that larger quantities of liquids are added.



- To use the measuring cup/feeder (**A/A1**), turn it in a counterclockwise direction until the grooves of the lid (**B**) and the protrusions on the cup line up and remove it.

Attention:

- Do not use the appliance for more than 3 minutes consecutively. Pause for a minute and then continue to use per max 5 cycles. After that leave the appliance cool down.

- Cut solid food into cubes and add water.
- **During use, make sure that the lid is properly inserted.**

Mechanical model KF1400:

- In order to begin the operation of blending the ingredients, simply turn the dial to select the desired speed (**LOW** or **HIGH**).
  When the ingredients have reached the desired consistency, turn the dial back to the **OFF** position.
- The **PULSE** position is used to operate the appliance at the maximum speed, allowing better control over short processing.

Electronic model KF1400EG/KF1600EP:

- Turn on the appliance by pressing the switch (F) found on the side of the control panel. The left hand warning light of the speed indicator (**N**) will turn on and the light next to the speed 1 will flash.
- Select the speed from 1 to 14 by pressing the relative button. The higher the number selected, the higher the speed of the blades.
- The appliance is equipped to function at speeds from 1 to 7. If it is desired to have the appliance function at speeds 8 to 14, press the high power regulating switch (**N**). The relative right hand warning light will turn on.
- When the ingredients have reached the desired consistency, press the STOP button (**I**).

Use of the AUTO 3 min button.

This function is useful for the processing items which require a longer time or for cleaning the blender jar.

- Press the **AUTO 3 min**. button (**L**). The warning light between the **AUTO 3 min**. (**L**) and **PULSE** (**M**) buttons next to the speed **1** will begin to flash.
- Select the desired speed among the 14 available. The warning light of the selected speed will turn on and the appliance will begin to operate.
- The blender will operate intermittently for three minutes and then will shut off.
- To interrupt before the three minutes are up, press the STOP button.
  It is possible to change the selected speed while processing, thereby prolonging for three more minutes the operation of the appliance.

To clean the jug, proceed as follows:

- Pour a cupful of lukewarm or hot water into the blender jar.
- Press the **AUTO 3 min.** (**L**) button. The warning light between the **AUTO 3 min.** (**L**) and **PULSE** (**M**) buttons and the warning light next to the **1** button will begin to flash.
- Select the speed 7 or 14. The warning light of the selected speed will turn on and the appliance will begin to operate.
- When the appliance shuts off, empty the blender jar and dry it thoroughly.

Use of the PULSE (M)

The **PULSE** button allows for better control during short processing.

- Press the **PULSE (M)** button. The warning light between the **AUTO 3 min. (L)** and **PULSE (M)** buttons will turn on.
- Select the desired speed. The appliance will operate as long as the button remains pressed.

CLEANING OF THE APPLIANCE

Never immerse the motor housing in water.

- All of the remains of the ingredients must be removed with a spatula. In the models having a plastic blender jar, use a rubber spatula so as to not scratch the surface.
- Pour lukewarm water into the blender jar, filling to the halfway point. Operate the appliance for a few seconds then empty the jar.
  Repeat the operation if possible.
  For electronic models, it is possible to clean the appliance automatically, as described in the paragraph "how to use the AUTO 3 min. button".

The blender jar and all the plastic components should not be washed in the dishwasher or in boiling water.

- Remove the blender jar, the lid, and the measuring cup before washing them in lukewarm water and mild detergent. The rinse and dry thoroughly.
- The glass blender jar in the model KF1400EG and KF1600EP is made of unbreakable glass of the highest quality to assure the maximum resistance. In any case, it is advisable to take the necessary precautions in order to avoid violent knocks.
- Use a damp cloth or sponge to clean the motor housing and the electrical cord. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Wrap the cord carefully around the base of the motor housing.

SUGGESTIONS FOR USE

1 General

- In order to get results and not risk that the ingredients spill out of the blender jar, add the ingredients to the jug a little at a time.
- Do not fill the jar more than _ full – the movement of the blades will increase the volume of the ingredients in the jug. The recipes which use large quantities of ingredients should be processed in batches.
- Pour in the liquid ingredients before the solid ones, as long as the recipe doesn't say otherwise. The liquid will facilitate the processing and will allow for the use of lower speed. Always add a cup of water before processing ice.
- Blend for 5 – 30 seconds and then check the consistency. Continue to process the ingredients in this way until the desired consistency is obtained. Be sure to not process the ingredients too much; this would cause a loss of consistency to the entire recipe.
- Always use the blender with the lid well inserted.
- DO NOT remove the blender jar from the motor housing while the appliance is in use.
- In order to avoid the possibility of injury to the user or damage to the appliance, do not insert hands or utensils into the jar while the appliance is operating. It is possible to utilise a spatula while the appliance is turned off.

2 Solid ingredients

- It is necessary to pay particular attention during the processing of fine ingredients. In this case, it is necessary to interrupt the processing from time to time, take off the lid and scrape the ingredients down off the sides of the jar and the blades. Then reinsert the lid and continue processing. If the processing becomes lengthy in this way, select a higher speed.
- To add solid ingredients to the blender jar, remove the measuring cup from the lid and add them a little at a time through the hole in the lid. The vegetable and cheese ingredients must always be cut into cubes before being added to the jar.

3 Hot preparations

It is always necessary to remove the measuring cup from the lid before beginning the preparation of hot recipes.

- Slowly add the hot ingredients, maximum 2 cups at a time, through the hole in the lid.

RECIPE COLLECTION

Practical and convenient, your appliance will allow you to prepare quickly and with excellent results, creams, mayonnaise, sauces, frittatas, pancakes, fillings for vegetables, frappès, drinks and cocktails of every kind. In this recipe collection there are some ideas for using your appliance in diverse ways. These recipes should be considered a point of departure and surely your own creativity will add to the uses and preparations.
In the recipes which follow, the speeds written in numbers correspond to those of the electronic models (KF1400EG/KF1600EP), while the power indicators written in full refer to the mechanical model (KF1400).

WHIPPED CREAM

- 200 ml of whipping cream

Pour the liquid cream into the blender jar and operate at a speed 9 (HIGH) for approximately 20 – 30 seconds.

MASCARPONE CREAM

- 250 gr. mascarpone cheese
- 3 eggs
- 50 gr. sugar
- 1/4 l. whipped cream

Put all the ingredients (except the whipped cream) into the blender jar and operate the appliance at speed 4 (LOW) until the mixture is light. Pour the cream into small serving bowls and garnish with the whipped cream (whipped as described in the preceding recipe). Keep the dessert chilled in the refrigerator a few hours before serving

MAYONNAISE

- 1 whole egg
- oil
- a tablespoon of mustard
- a pinch of salt
- a few drops of lemon juice

Put the egg, the mustard, the lemon juice and the salt in the blender jar and operate on speed 5 (LOW) for a few seconds. Fill the measuring cup with oil and at speed 5 (LOW) continue to mix (adding oil a little at a time) until the mayonnaise becomes firm. **Ideal with poached fish.**

TUNA FISH SAUCE

- 120 gr. tuna packed in oil
- 150 gr. mayonnaise
- a handful of capers

Put all the ingredients into the blender jar and process at speed 3 (LOW) for a few seconds. **Ideal for the preparation of vitello tonnato..**

PINK SAUCE

- 50 gr. mayonnaise
- 10 gr. ketchup
- 4 drops of Worcestershire sauce

Put all the ingredients together in the blender jar and operate at speed 3 (LOW) for a few seconds. **Ideal with French fried potatoes and club sandwiches.**

OMELET WITH ONION

- 6 eggs
- 2 tablespoons of milk
- 1 onion, finely diced
- 2 tablespoons of oil
- salt

Blend the eggs in the blender jar at speed 2 (LOW) for approximately 30 seconds with the milk and the salt. Place a frying pan on the stove with the oil and sauté the onion. Pour the mixture into the frying pan and let the eggs cook until firm, taking care that they don't stick to the pan.

C R E P E B A T T E R

- 100 gr. flour
- 4 whole eggs
- 1 dl. milk
- salt

Put into the blender jar all the ingredients and operate the appliance at speed 2 (LOW) for approximately 30 seconds. The batter should be quite creamy.

F R A P P É

- 1 apple
- 1 dl. milk

Cut the apple into small pieces and place in the blender jar with the milk. Blend it all at speed 13 (HIGH) for about 1 minute. **Naturally, any type of fruit desired may be substituted for the apple.**

I T A L I A N I C E

- Ice
- flavoured syrup

Pour the ice into the blender jar and operate the PULSE switch at speed 14 (HIGH) until all the ice is chopped uniformly. Put the ice into a glass and add the syrup.

ZUCCHINI (COURGETTES) WITH TUNA

- 4 zucchini
- 1 egg
- 120 gr. tuna packed in oil
- 1 can of peeled tomatoes
- 100 gr. grated cheese

Cut the zucchini length-wise in half, and with a spoon, scoop out the pulp, being careful not to break them. Place this pulp in the blender jar along with the egg, the tuna, the grated cheese, the salt and the parsley and operate the appliance at speed 14 (HIGH) until the mixture seems homogeneous. Cut the zucchini in half cross-wise and stuff them with the mixture. Place them in a buttered baking dish. In a bowl combine a few spoonfuls of water, two spoonfuls of oil and the tomatoes, broken up with fork and add to the baking dish. Distribute a few pieces of butter on top of the zucchini and place in a preheated oven for about 40 minutes. **These zucchini are delicious at room temperature.**

S G R O P P I N O

- 100 gr. lemon sherbet ice cream
- 1/2 glass of sparkling white wine
- 1 shot of vodka

Place all the ingredients into the blender jar and blend at speed 9 (HIGH) for about 1 minute, until the mixture is homogenous.

F LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Ne pas laisser le sachet en plastique contenant le produit à la portée des enfants étant donné qu'il peut représenter pour eux une source de danger.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, la prise doit être remplacée par une prise de type approprié, par un personnel qualifié. Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utiliser exclusivement des adaptateurs simples ou multiples ainsi que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.

  Les modèles dotés de mise à la terre doivent être connectés à un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant d'une utilisation impropre, erronée et illogique, et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Vérifier que mains, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine ne sont pas près de la caraffe avant de mettre l'appareil en marche. Les couteaux sont fort coupants: **les manipuler précautionneusement.**

Nous vous conseillons de suivre en particulier les règles de sécurité fondamentales suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les pieds nus ou mouillés.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables sans surveillance.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement étant donné qu'il peut représenter une source de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon est abîmé, le faire remplacer immédiatement par un personnel qualifié.
- Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du secteur en enlevant la fiche.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans intervenir personnellement. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement aux centres de service après-vente qualifiés en exigeant l'utilisation de pièces de rechange et accessoires originaux.
- Lorsque l'on décide de ne plus se servir de l'appareil, il est recommandé, après avoir débranché la fiche de la prise de courant, de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour toutes autres consultations futures.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109.

AVANT LA MISE EN SERVICE

Avant la première mise en service de l'appareil, laver soigneusement tous les accessoires, en faisant attention aux couteaux (qui sont fort coupants); passer un chiffon humide sur le corps moteur.

Ne jamais plonger le corps moteur dans l'eau !

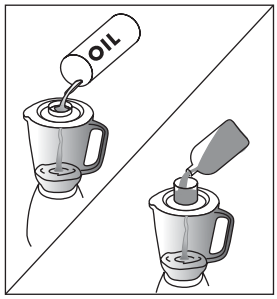
Vérifier si la tension de secteur correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

- Placer l'appareil sur une surface plate et sèche. NE PAS BRANCHER LA FICHE DE L'APPAREIL À UNE PRISE DE COURANT AVANT D'AVOIR MIS CORRECTEMENT EN PLACE LES ACCESSOIRES.
- Mettre la caraffe en place sur le corps moteur.
- Pour utiliser le doseur (**A**), le faire tourner de

manière à ce que les deux ailettes coïncident avec les repères sur le couvercle (**B**) et l'extraire. Cette opération permet non seulement d'utiliser le doseur comme mesure, mais aussi d'ajouter par l'orifice du couvercle des ingrédients pendant la préparation (avec l'appareil éteint).

- Verser les ingrédients dans la caraffe. Cette opération peut être effectuée:
  1. en enlevant complètement le couvercle (**A+B**);
  2. en insérant le couvercle (**A**) sans le doseur (**A/A1**);
  3. (seulement pour les modèles électroniques) en utilisant l'alimentateur **A1** comme entonnoir. L'alimentateur **A1** peut être utilisé aussi bien dans sa position originale que renversé, si on ajoute des quantités plus grandes de liquide.



- Pour utiliser le doseur (**A/A1**), le faire tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux ailettes coïncident avec les repères sur le couvercle (**B**) et l'extraire.

Attention:
- Eviter d'utiliser l'appareil plus de 3 minutes consécutives. Faire une pause de 1 minute entre deux cycles et effectuer un maximum de 5 cycles. Après quoi, laisser refroidir l'appareil.

- Couper les aliments solides en dés et ajouter de l'eau.
- **Pendant l'utilisation, s'assurer que le couvercle est parfaitement mis en place.**

Modèle mécanique KF1400:

- Pour commencer à mixer des ingrédients, il suffit de tourner le bouton sur la vitesse souhaitée (**LOW** – basse ou **HIGH** - haute).
  Quand les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, ramener le bouton sur la position **OFF**.
- La position **PULSE** permet de faire fonctionner l'appareil à la vitesse maximum pour garantir un meilleur contrôle sur les préparations brèves.

Modèles électroniques KF1400EG / KF1600EP:

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur (**F**) placé sur le côté du tableau de contrôle. Le voyant lumineux gauche de la touche commutateur vitesse (**N**) s'éclaire et le voyant lumineux situé à côté de la vitesse 1 clignote.
- Sélectionner une vitesse comprise entre 1 et 14 en appuyant sur la touche correspondante. Plus le nombre sélectionné est élevé, plus la vitesse des couteaux sera élevée.
- L'appareil est prédisposé pour fonctionner à une vitesse comprise entre 1 et 7. Si vous souhaitez faire fonctionner l'appareil à une vitesse comprise entre 8 et 14, appuyer sur la touche commutateur vitesse (**N**). Le voyant lumineux droit correspondant s'éclairera.
- Quand les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyer sur la touche STOP (**I**).

Utilisation de la touche AUTO 3 min.

Cette fonction est utilisée pour les préparations nécessitant un temps prolongé ou pour le nettoyage de la caraffe.

- Appuyer sur la touche **AUTO 3 min** (L). Le voyant lumineux situé entre les touches **AUTO 3 min** (**L**) et **PULSE** (**M**) et le voyant lumineux qui se trouve à côté de la vitesse 1 commencent à clignoter.
- Sélectionner la vitesse souhaitée parmi les 14 vitesses disponibles. Le voyant lumineux de la vitesse sélectionnée s'éclaire et l'appareil commence à fonctionner.
- De cette manière le mixer fonctionne à intermittence pendant trois minutes puis il s'arrête.
- Pour interrompre avant son fonctionnement, appuyer sur la touche STOP.
  Il est possible de modifier la vitesse sélectionnée même pendant le fonctionnement du mixer; dans ce cas, l'appareil fonctionnera encore pendant 3 autres minutes.

Pour le nettoyage de la caraffe, procéder de la manière suivante:

- Verser à l'intérieur de la caraffe tasse à thé pleine d'eau tiède ou chaude.
- Appuyer sur la touche **AUTO 3 min** (**L**). Le voyant lumineux situé entre les touches **AUTO 3 min** (**L**) et **PULSE** (**M**) et le voyant lumineux qui se trouve à côté de la vitesse 1 commencent à clignoter.
- Sélectionner la vitesse 7 ou 14. Le voyant lumi-

neux de la vitesse sélectionnée s'éclaire et l'appareil commence à fonctionner.
- Quand l'appareil cesse de fonctionner, vider et essuyer la caraffe.

Utilisation de la touche PULSE (M)
La touche PULSE garantit un meilleur contrôle pour les préparations brèves.
- Appuyer sur la touche **PULSE (M)**. Le voyant lumineux situé entre les touches **AUTO 3 min (L)** et **PULSE (M)** s'éclaire.
- Sélectionner la vitesse souhaitée. L'appareil fonctionne tant que l'on appuie sur la touche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL
Ne jamais plonger le corps moteur dans l'eau.
- Enlever tous les résidus des ingrédients à l'aide d'une spatule. Dans les modèles munis de la caraffe en plastique, utiliser une spatule en caoutchouc afin d'éviter d'en griffer la surface.
- Remplir la caraffe à moitié d'eau tiède. Mettre l'appareil en marche pendant quelques secondes, puis vider la caraffe.
  Si possible, renouveler cette opération.
  Pour les modèles électroniques, il est possible d'effectuer le nettoyage automatique comme indiqué au paragraphe "Utilisation de la touche AUTO 3 min".

Ne jamais laver la caraffe et tous les éléments en plastique dans le lave-vaisselle ni dans l'eau bouillante.
- Enlever la caraffe, le couvercle, le doseur et les laver ensuite dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite rincer et essuyer soigneusement.
- La caraffe en verre des mod. KF1400EG et KF1600EP est réalisé avec du verre incassable de première qualité afin de garantir la résistance maximale. En tout cas, il est conseillé de prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tous chocs violents.
- Passer un chiffon ou une éponge humide sur le corps moteur et le cordon d'alimentation. Essuyer ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Enrouler minutieusement le cordon d'alimentation autour de la base du corps moteur.

CONSEILS PRATIQUES
1 En général
- Pour obtenir de bons résultats et éviter que les ingrédients débordent de la caraffe, ajouter petit à petit les ingrédients dans la caraffe.
- Ne jamais remplir plus que les trois-quarts de la caraffe – l'action des couteaux entraîne une augmentation du volume des ingrédients dans la caraffe. Les recettes qui exigent de grandes quantités d'ingrédients doivent être préparées en plusieurs fois.
- Sauf si la recette prévoit le contraire, verser d'abord les ingrédients liquides puis ceux solides. Le liquide facilite la préparation et permet d'utiliser des vitesses inférieures. Ajouter toujours une tasse d'eau avant de broyer de la glace.
- Mixer pendant 5-30 secondes et vérifier la consistance. Continuer ensuite à mixer les ingrédients jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue. Veiller à ne pas mixer trop les ingrédients car cela entraînerait une perte de consistance de la recette.
- Utiliser le mixer avec le couvercle toujours mis en place.
- NE PAS enlever la caraffe du corps moteur lorsque l'appareil est en marche.
- Afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil, ne pas introduire les mains ou des ustensiles dans la caraffe lorsque l'appareil est en marche. Une spatule peut être utilisée lorsque l'appareil est éteint.

2 Ingrédients solides
- La préparation d'ingrédients minces requiert une attention particulière. Il est nécessaire, en effet, d'interrompre de temps à temps le fonctionnement de l'appareil, enlever le couvercle et répartir le mélange qui se trouve autour des couteaux et sur les côtés de la caraffe. Remettre ensuite le couvercle en place et continuer l'opération. Si le mélange prend trop de temps, sélectionner une vitesse plus élevée.
- Pour ajouter des ingrédients solides dans la caraffe, enlever le doseur du couvercle et introduire graduellement les ingrédients à travers l'orifice du couvercle. Les aliments tels que légumes et fromages doivent toujours être coupés en dés avant d'être introduits dans la caraffe.

3 Préparations chaudes
Il est toujours nécessaire d'enlever le doseur du couvercle avant de commencer la préparation des recettes chaudes.
- Ajouter lentement les aliments chauds, maximum 2 tasses à la fois, à travers l'orifice du couvercle.

RECUEIL DE RECETTES

Pratique et maniable, votre appareil vous permettra de préparer rapidement et avec d'excellents résultats des crèmes, mayonnaises, sauces, omelettes, crêpes, farces pour légumes, milk-shake, boissons avec de la glace et cocktails en général. Ce recueil de recettes vous propose des idées pour exploiter de manière complète et variée votre appareil. Ces recettes constituent une base de départ que vous pourrez certainement enrichir avec votre fantaisie pour créer d'autres préparations. Dans les recettes présentées ci-après les vitesses indiquées en chiffres se réfèrent aux modèles électroniques (KF1400EG / KF1600EP), tandis que les puissances indiquées en toutes lettres se réfèrent au modèle mécanique (KF1400).

CREME FOUETEE

- 200 ml de crème fraîche

Verser la crème fraîche liquide dans la caraffe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 9 (HIGH – haute) pendant environ 20 – 30 secondes.

CRÈME DE MASCARPONE

- 250 g de fromage mascarpone
- 3 œufs
- 1 / 4 de crème fraîche • 50 g de sucre

Mettre tous les ingrédients (sauf la crème fraîche) dans la caraffe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 4 (LOW – basse) jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Verser la crème dans des coupes individuelles et garnir de crème Chantilly (voir description recette précédente). Placer le tout au réfrigérateur pendant deux heures avant de servir.

MAYONNAISE

- 1 œuf entier • une pincée de sel
- huile en quantité suffisante
- quelques gouttes de citron
- 1 cuillerée à café de moutarde

Mettre l'œuf, le sel, la moutarde et le citron dans la caraffe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 5 (LOW – basse) pendant quelques secondes. Remplir le doseur d'huile et continuer à mélanger toujours sur la vitesse 5 (LOW) en ajoutant toujours de l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise s'épaississe. **Sauce idéale pour accompagner les poissons froids.**

SAUCE AU THON

- 120 g de thon à l'huile
- 150 g de mayonnaise
- une poignée de câpres

Mettre tous les ingrédients dans la caraffe et amalgamer le tout en faisant tourner le mixer sur la vitesse 3 (LOW – basse) pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour préparer un plat de veau froid.**

SAUCE ROSE

- 50 g de mayonnaise • 10 g de ketchup
- 4 gouttes de worchester

Mettre tous les ingrédients ensemble dans la caraffe et faire marcher le mixer sur la vitesse 3 (LOW – basse) pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour accompagner les frites et les club-sandwiches.**

OMELETTE À L'OIGNON

- 6 œufs • 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe de lait
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- sel

Travailler les œufs dans la caraffe sur la vitesse 2 (LOW – basse) pendant environ 30 secondes avec le lait et le sel. Verser les deux cuillerées à soupe d'huile dans une poêle sur le feu et faire dorer l'oignon émincé. Ajouter le mélange dans la poêle et faire cuire à feu moyen en soulevant tout autour l'omelette avec une fourchette afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la poêle.

PÂTE À CRÊPES

- 100 g de farine
- 4 œufs entiers
- 1 dl de lait
- sel

Mettre dans la caraffe du mixer tous les ingrédients cités et faire marcher l'appareil sur la vitesse 2 (LOW – basse) pendant environ 30 secondes. La pâte doit être très moelleuse.

COURGETTES AU THON

- 4 courgettes
- 120 g de thon à l'huile
- 1 boîte de tomates pelées
- 100 g de fromage râpé
- 1 œuf

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, vider la pulpe à l'aide d'une cuillère sans les casser. Mettre dans la caraffe la pulpe, l'œuf, le thon, le fromage râpé, le sel, le persil et faire marcher le mixer sur la vitesse 14 (HIGH – haute) jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Farcir les courgettes coupées précédemment dans le sens de la longueur avec le mélange. Verser dans un plat à four beurré un peu d'eau, deux cuillerées à soupe d'huile et un peu de tomates pelées mixées, puis y placer les courgettes farcies; garnir les courgettes avec quelques petits morceaux de beurre. Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes. **Ces courgettes sont excellentes servies tièdes.**

MILK-SHAKE

- 1 pomme
- 1 dl de lait

Couper la pomme en dés et la mettre dans la caraffe avec le lait. Battre le tout sur la vitesse 13 (HIGH – haute) pendant 1 minute environ. **Il est possible bien entendu d'utiliser selon les goûts des types de fruit différents.**

SGROPPINO

- 100 g de crème glacée au citron
- 1 / 2 verre de vin mousseux blanc Prosecco
- 1 petit verre de vodka

Mettre tous les ingrédients cités dans la caraffe du mixer et les amalgamer sur la vitesse 9 (HIGH – haute) pendant 1 minute environ afin que le mélange devienne parfaitement homogène.

GRANITÉS

- Glace
- Sirop au choix

Verser toute la glace dans la caraffe et actionner la touche PULSE sur la vitesse 14 (HIGH – haute) jusqu'à ce que toute la glace soit pilée de manière homogène. Verser la glace dans un verre et ajouter du sirop.

KF1400/1600 22-10-2003 10:55 Pagina 21

WICHTIGE HINWEISE

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden, sondern sich an einen Fachmann wenden.
- Lassen Sie den der Verpackung dienenden Plastikbeutel nicht in der Reichweite von Kindern, da dies eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.
- Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln sollte vermieden werden. Sollte ihr Gebrauch dennoch erforderlich sein, verwenden Sie ausschließlich Einfach- bzw. Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen und achten Sie darauf, daß die auf dem Adapter und/oder dem Verlängerungskabel angegebenen Leistungsgrenzen nicht überschritten werden.
- Wenden Sie sich bei Betriebsausfall ausschließlich an eine autorisierte Kundendienststelle.-
- Das Gerät darf ausschließlich für den konzipierten Zweck verwendet werden. Jede andere, zweckentfremdete Verwendung kann gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch zweckentfremdete, falsche bzw. unsachgemäße Verwendung und/oder durch nichtfachmännisch ausgeführte Reparaturen verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, daß sich keine Hände, Haare, Kleidungsstücke oder Küchengerätschaften im Behälter befinden. **Die Klingen sind scharf: Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

Halten Sie sich außerdem an die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen bzw. feuchten Händen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie barfuß sind oder nasse Füße haben.
- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus (Regen, Sonne, Frost usw.)
- Das Gerät darf von Kindern oder Personen, die nicht mit dem Betrieb vertraut sind, nicht unbeaufsichtigt bedient werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und unnötig eingeschaltet, da dies eine potentielle Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
- Sollte das Netzanschlußkabel beschädigt sein, lassen Sie es umgehend durch einen Fachmann auswechseln.
- Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Im Fall von Schäden und/oder Betriebsstörungen schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Rerparaturen ausschließlich an die technisch qualifizierten Kundendienststellen und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen und -zubehör.
- Soll das Gerät endgültig ausrangiert werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und um es vor Mißbrauch zu schützen, empfehlen wir, das Netzanschlußkabel abzuschneiden.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vor schriften der EU-Richtlinie 89/109.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät erstmals verwenden, spülen Sie alle Zubehörteile sorgfältig und achten dabei auf die Klingen (sie sind scharf). Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals ins Wasser!

Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt.

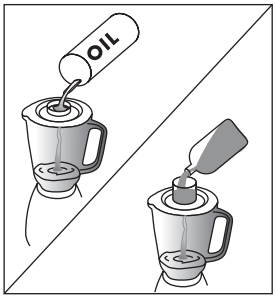
GEBRAUCHSANWEISUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Oberfläche. SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT SO LANGE NICHT AN DER STECKDOSE AN, BIS ALLE ZUBEHÖRTEILE KORREKT MONTIERT WURDEN.
- Setzen Sie die Karaffe auf dem Motorgehäuse ein.
- Um den Meß-/Dosierbecher (**A**) zu verwenden, drehen Sie ihn, bis sich die beiden Seitenteile in den Führungen des Deckels (**B**) befinden und aç›k durumda iken) befinden und ziehen ihn dann heraus. Sie können ihn so entweder als

Meßbecher verwenden oder um während der Zubereitung von Speisen, die Zutaten durch die Deckelöffnung hinzuzufügen (bei ausgeschaltetem Gerät).

- Geben Sie die Zutaten in die Karaffe.
  Dieser Vorgang kann unterschiedlich ausgeführt werden:

1. indem der gesamte Deckel abgenommen wird (**A+B**)
2. durch Aufsetzen des Deckels (**A**) ohne Dosier-/Meßbecher (**A/A1**)
3. (nur bei den elektronischen Modellen) durch Verwendung des Einfüllbechers **A1** als Trichter. Der Einfüllbecher **A1** kann wie ursprünglich vorgesehen oder auch auf den Kopf gestellt verwendet werden, wenn größere Flüssigkeitsmengen zugefügt werden sollen.



- Um dien Meß-/Dosierbecher (**A/A1**) zu verwenden, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich die beiden Seitenteile in den Führungen des Deckels (**B**) befinden und ziehen ihn dann heraus.

Dikkat:
Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb. Machen Sie Pausen von jeweils 1 Minute und schalten Sie das Gerät noch 5 Mal maximum wieder ein. Dann lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel in Würfel und geben Sie Wasser hinzu.
- **Vergewissern Sie sich während dem Betrieb, daß der Deckel richtig an seinem Platz eingesetzt ist.**

Mechanisches Modell KF1400

- Um mit der Verarbeitung der Zutaten zu beginnen, einfach den Drehknopf bis auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen (**LOW oder HIGH**).
- Haben die Zutaten die gewünschte Festigkeit erreicht, den Drehknopf auf Position **OFF** zurückstellen.
- Die Funktion **PULSE** ermöglicht den Gerätebetrieb auf höchster Geschwindigkeit, wodurch eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitung

Elektronik model KF1400EG/KF1600EP:

- Das Gerät durch Drücken des Schalters (**F**) an der Seite der Bedienblende einschalten. Die linke Kontrollampe des Geschwindigkeitsumschalters (**N**) schaltet ein und die Kontrollampe neben der Geschwindigkeit **1** blinkt.
- Durch Drücken der entsprechenden Taste die Geschwindigkeit zwischen 1 und 14 anwählen. Je höher die angewählte Zahl, um so höher ist die Geschwindigkeit der Klingen.
- Das Gerät ist für einen Betrieb bei Geschindigkeiten zwischen 1 und 7 voreingestellt. Möchten Sie das Gerät mit Geschwindigkeiten von 8 bis 14 betreiben, drücken Sie den Geschwindigkeitsumschalter (**N**). Die entsprechende Kontrollampe rechts schaltet ein.
- Haben die Zutaten die gewünschte Festigkeit erreicht, drücken Sie die Taste Stop (**I**).

Verwendung der Taste Auto 3 min.

Diese Funktion ist für längerwierige Arbeitsgänge nützlich oder um die Karaffe zu reinigen.

- Drücken Sie die Taste **AUTO 3 min.** (**L**).
  Die Kontrollampe zwischen den Tasten **AUTO 3 min**. (**L**) und **PULSE** (**M**) sowie die Kontrollampe neben der Geschwindigkeit **1** beginnen zu blinken.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit unter den 14 verfügbaren an. Die Kontrollampe der angewählten Geschwindigkeit schaltet ein und der Gerätebetrieb beginnt.
- Bei dieser Einstellung arbeitet der Mixer drei Minuten mit Unterbrechungen und unterbricht dann die Verarbeitung.
- Möchten Sie den Betrieb vorher unterbrechen, drücken Sie die Taste **STOP**. Die angewählte Geschwindigkeit kann auch während dem Arbeitsgang verändert werden und in diesem Fall arbeitet das Gerät über weitere 3 Minuten.
  Zur Reinigung der Karaffe verfahren Sie wie folgt:
- Füllen Sie eine Kaffeetasse mit warmem oder heißem Wasser in die Karaffe.
- Drücken Sie die Taste **AUTO 3 min**. (**L**). Die Kontrollampen zwischen den Tasten **AUTO 3 min**. (**L**) und **PULSE** (**M**) sowie die Kontrollampe neben Taste 1 beginnen zu blinken.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit 7 oder 14 an. Die Kontrollampe der angewählten Geschwindigkeit schaltet ein und der Gerätebetrieb beginnt.
- Unterbricht das Gerät den Betrieb, entleeren und trocknen Sie die Karaffe.

Verwendung der Taste PULSE (M)

Die Taste Pulse ermöglicht eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitungsvorgängen.

- Drücken Sie die Taste **PULSE (M)**. Die Kontrollampe zwischen den Tasten **AUTO 3 min. (L)** und **PULSE (M)** schaltet ein.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit an. Das Gerät arbeitet so lange, wie die Taste gedrückt ist.

GERÄTEREINIGUNG

Tauchen Sie das Motorgehäuse nie ins Wasser.

- Alle Speisereste müssen mit einem Schaber entfernt werden. Bei den Modellen mit Plastikkaraffe verwenden Sie einen Plastikschaber, um die Oberfläche nicht zu verkratzen.
- Füllen Sie die Karaffe zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie das Gerät einige Sekunden arbeiten und entleeren Sie danach die Karaffe.
- Diesen Vorgang möglichst wiederholen.
- Bei den elektronischen Modellen kann eine automatische Reinigung durchgeführt werden, wie im Abschnitt "Verwendung der Taste AUTO 3 min." erläutert.

Die Karaffe und alle anderen Plastikteile dürfen weder in der Spülmaschine gespült werden noch mit kochendem Wasser gespült werden.

- Nehmen Sie die Karaffe, den Deckel und den Dosierbecher vom Gerät und spülen Sie diese in warmem Spülwasser. Danach gut nachspülen und trocknen.
- Die Glaskaraffe bei den Modellen KF1400EG und KF1600EP besteht aus erstklassigem, unzerbrechlichem Glas, um die größtmögliche Beständigkeit zu gewährleisten. Wir empfehlen dennoch, alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um starke Stöße zu verhindern.
- Reiben Sie das Motorgehäuse und das Netzkabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Danach mit einem weichen Tuch vollständig trockenreiben.
- Das Netzkabel sorgfältig am unteren Teil des Motorgehäuses aufwickeln.

NÜTZLICHE HINWEISE

1 Allgemeines

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu verhindern, daß die Zutaten aus der Karaffe austreten, die Zutaten nach und nach in die Karaffe einfüllen.
- Füllen Sie die Karaffe höchstens zu 3/4 - die Tätigkeit der Klingen führt dazu, daß die werden in mehreren Arbeitsgängen zubereitet.
- Sofern es im Rezept nicht anders angegeben ist, erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Die Flüssigkeit vereinfacht die Verarbeitung und es kann bei niedrigeren Geschwindigkeiten gearbeitet werden. Vor der Verarbeitung von Eis stets eine Tasse Wasser hinzufügen.
- Mixen Sie 5-30 Sekunden und prüfen Sie dann die Festigkeit.Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Festigkeit erzielt wurde. Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu bearbeiten, dies würde zu einem Verlust der Konsistenz führen.
- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Karaffe NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Karaffe einführen, während das Gerät in Betrieb ist. Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden.

2 Feste Zutaten

- Bei der Zubereitung von zarten Zutaten besonders sorgfältig vorgehen. In solchen Fällen wird es notwendig, die Verarbeitung hin und wieder zu unterbrechen, den Deckel abzunehmen und die Zutaten von den Wänden der Karaffe und den Klingen abzuschaben. Danach den Deckel wieder aufsetzen und mit der Verarbeitung fortfahren. Dauert die Verarbeitung auf diese Weise zu lange, wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
- Um feste Zutaten in die Karaffe nachzufüllen, den Dosierbecher von der Karaffe abnehmen und die Zutaten nach und nach durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Lebensmittel wie Gemüse oder Käse erst in Würfel schneiden, bevor sie in die Karaffe gefüllt werden.

3 Zubereitung heißer Speisen

Vor der Zubereitung heißer Speisen stets den Dosierbecher vom Deckel abnehmen.

- Die heißen Lebensmittel langsam durch die Öffnung im Deckel einfüllen (höchstens 2 Tassen auf einmal).

R E Z E P T H E F T

Ihr praktisches und handliches Gerät ermöglicht es Ihnen, innerhalb kurzer Zeit und mit optimalen Ergebnissen Cremes, Mayonaise, Soßen, Omelettes, Crêpes, Füllungen für Gemüse, Frappés, "Sgroppinos" und Cocktails im allgemeinen zuzubereiten. In diesem Rezeptheft finden Sie einige Ideen, um das Gerät vollständig und abwechslungsreich zu nutzen. Diese Rezepte sind ein Ausgangspunkt und Ihre Phantasie wird die Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten sicherlich bereichern.
Bei den nachstehenden Rezepten beziehen sich die in Zahlen angebebenen Geschwindigkeiten auf die elektronsichen Modelle (KF1400EG/KAF1600EP), während sich die ausgeschriebenen Leistungsstufen auf das mechanische Modell (KF1400) beziehen.

S C H L A G S A H N E

- 200 ml flüssige Schlagsahne

Geben Sie die füssige Schlagsahne in die Karaffe und betreiben Sie das Gerät etwa 20-30 Sekunden auf Geschwindigkeit 9 (HIGH).

M A Y O N A I S E

- 1 ganzes Ei
- ein Teelöffel Senf
- einige Tropfen Zitronensaft
- Öl nach Belieben
- eine Prise Salz

Geben Sie das Ei, das Salz, den Senf und den Zitronensaft in die Karaffe und lassen Sie das Gerät einige Sekunden auf Geschwindigkeit 5 (LOW) arbeiten. Füllen Sie den Meßbecher mit Öl und mischen Sie stets bei Geschwindigkeit 5 (LOW) weiter (bei ständiger Zugabe von Öl), bis die Mayonaise fest wird. **Ideale Soße zu Kochfisch**.

C O C K T A I L S O ß E

- 50 g Mayonaise
- 10 g Ketchup
- 4 Tropfen Worchestersoße

Geben Sie alle Zutaten gleichzeitig in die Karaffe und lassen Sie das Gerät einige Sekunden bei Geschwindigkeit 3 (LOW) arbeiten.
Ideal zu Pommes frites und Club-Sandwiches.

M A S C A R P O N E - C R E M E

- 250 g Mascarpone
- 1/4 dl Schlagsahne
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Füllen Sie alle Zutaten (außer der Schlagsahne) in die Karaffe und lassen Sie das Gerät solange bei Geschwindigkeit 4 (LOW) arbeiten, bis die Masse locker wird. Verteilen Sie die Creme in Schalen und garnieren Sie mit Schlagsahne, die Sie gemäß vorstehendem Rezept zubereiten. Stellen Sie die Nachspeise vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank.

T H U N F I S C H S O ß E

- 120 g in Öl eingelegten Thunfisch
- 150 g Mayonaise
- eine Handvoll Kapern

Geben Sie alle Zutaten in die Karaffe und mischen Sie alles einige Sekunden bei Geschwindigkeit 3 (LOW).
Ideal für die Zubereitung von Kalbfleisch mit Thunfischsoße.

O M E L E T T M I T Z W I E B E L N

- 6 Eier
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 Eßlöffel Milch
- 2 Eßlöffel Öl

Die Eier in der Karaffe etwa 30 Sekunden mit der Milch und dem Salz bei Geschwindigkeit 2 (LOW) verarbeiten. Erwärmen Sie zwei Eßlöffel Öl in einer Pfanne und braten Sie die aufgeschnittene Zwiebel an. Füllen Sie das Eigemisch in die Pfanne und braten Sie das Omelett langsam an. Achten Sie darauf, daß es nicht am Pfannenboden anbäckt.

TROPFTEIG FÜR CRÊPES

- 100 g Mehl
- 4 ganze Eier
- 1 dl Milch
- Salz

Geben Sie alle angegebenen Zutaten in die Karaffe und lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden auf Geschwindigkeit 2 (LOW) arbeiten. Der Tropfteig sollte ziemlich cremig sein.

FRAPPÉ

- 1 Apfel
- 1 dl Milch

Schneiden Sie den Apfel in Stücke und geben Sie ihn mit der Milch in die Karaffe. Mixen Sie das Ganze etwa 1 Minute bei Geschwindigkeit 13 (HIGH). Natürlich können nach Belieben andere Früchte verwendet werden.

GRAMOLATE

- Eis
- Sirup nach Belieben

Geben Sie das gesamte Eis in die Karaffe und betätigen Sie die Taste PULSE bei Geschwindigkeit 14 (HIGH) bis das ganze Eis einheitlich zerkleinert ist. Füllen Sie das Eis in ein Glas und fügen Sie Sirup hinzu.

ZUCCHINIS MIT THUNFISCH

- 4 Zucchinis
- 120 g in Öl eingelegten Thunfisch
- 100 g geriebenen Käse
- 1 Ei
- 1 Dose geschälte Tomaten

Die Zucchinis der Länge nach aufschneiden, mit einem Eßlöffel aushöhlen und das Fruchtfleisch auslösen. Dabei darauf achten, daß sie nicht zerbrechen. Geben Sie das Fruchtfleisch, das Ei, den Thunfisch, den geriebenen Käse, Salz und Petersilie in die Karaffe und lassen Sie das Gerät auf Geschwindigkeit 14 (HIGH) arbeiten, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Füllen Sie damit die halbierten, der Länge nach aufgeschnittenen Zucchinis. Legen Sie sie in eine eingefettete, feuerfeste Form, in die Sie etwas Wasser geben, das Sie mit zwei Eßlöffeln Öl und etwas von den vorher durchpassierten Tomaten mischen, verteilen Sie einige Butterflöckchen auf den Zucchinis. Im vorgewärmten Backofen etwa 40 Minuten backen. Warm sind diese Zucchins besonders gut.

SGROPPINO

- 100 g Zitroneneis
- 1 Gläschen Wodka
- Glas Prosecco

Geben Sie alle angegebenen Zutaten in die Karaffeund vermischen Sie diese etwa 1 Minute bei Geschwindigkeit 9 (HIGH), bis die Masse homogen ist.

NL LEES EERST DEZE VOORSCHRIFTEN MET AANDACHT ALVORENS HET APPARAAT IN WERKING STELLEN

ALGEMENE AANWIJZIGINGEN

- Verwijder de verpakking en controleer of het product intact is. Gebruik het apparaat niet indien u twijfels hebt, maar wend u uitsluitend tot gekwalificeerd personeel.
- De plastic zak waarin het product verpakt is, mag niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden, aangezien het een potentiële gevarenbron is.
- Indien het stopcontact en de stekker van het apparaat incompatibel zijn, moet de stekker door gekwalificeerd personeel vervangen worden door een ander type dat wel geschikt is.
  Het gebruik van adapters, meervoudige stopcontacten en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht het gebruik hiervan noodzakelijk zijn, gebruik dan uitsluitend eenvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren die in overeenstemming zijn met de vigerende veiligheidsvoorschriften en let erop dat ze de op de adapter en/of verlengsnoer aangegeven vermogenslimiet niet overschrijden.
  De modellen voorzien van een aarding, dienen te worden aangesloten op een doeltreffende aardleiding, zoals voorgeschreven door de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Wend u uitsluitend tot een erkend service-centrum indien het apparaat ophoudt te functioneren.
- Het apparaat moet uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het bestemd is. Ieder ander gebruik moet als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd worden. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade ten gevolge van een oneigenlijk, verkeerd en onverantwoordelijk gebruik en/of reparaties uitgevoerd door ongekwalificeerd personeel.
- Verzeker u ervan dat uw handen, haar, kleding en keukengerei uit de mengbeker zijn alvorens het apparaat in werking te stellen. **De messen zijn scherp: behandel ze daarom voorzichtig.**
  Neem in het bijzonder de volgende fundamentele veiligheidsvoorschriften in acht:
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen.
- Gebruik het apparaat niet op blote of natte voeten.
- Haalde stekker niet uit het stopcontact door aan het elektrisch snoer te trekken.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden zoals regen, zon, vorst enz.
- Sta niet toe dat het apparaat zonder toezicht door kinderen of onbekwamen gebruikt wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Laat het apparaat niet nodeloos aanstaan, want het is een potentiële gevarenbron.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Laat het snoer onmiddellijk door gekwalificeerd personeel vervangen indien het beschadigd is.
- Vóór elke schoonmaak- of onderhoudsbeurt, koppelt u het apparaat los van het elektriciteitsnet, door de apparaatstekker uit het stopcontact te trekken.
- Zet het apparaat uit in geval van storingen en/of een slechte werking en kom er verder niet aan.
  Wend u voor eventuele reparaties uitsluitend tot gekwalificeerde service-centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen en hulpstukken.
- Indien besloten wordt het apparaat definitief af te danken, wordt aanbevolen eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens het apparaat onbruikbaar te maken door het netsnoer door te snijden.
- Bewaar deze gebruiksvoorschriften om ze later te raadplegen.De materialen en voorwerpen die met voedingsmiddelen in aanraking komen zijn in overeenstemming met de voorschriften van richtlijn EEG 89/109.

VOOR HET GEBRUIK

Was alle hulpstukken zorgvuldig af alvorens het apparaat voor het eerst in gebruik te nemen en pas op de (scherpe) messen; ga met een vochtige doek over het motorhuis.

Dompel het motorhuis nooit onder in water!

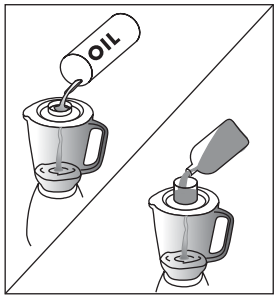
Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.

HOE HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

- Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond. SLUIT HET APPARAAT PAS AAN OP EEN STOPCONTACT ALS DE HULPSTUKKEN CORRECT GEMONTEERD ZIJN.
- Plaats de mengbeker op het motorhuis.
- Draai de maatbeker/doseermaat (**A**) totdat de twee lipjes overeenkomen met de geleiders op het deksel (**B**) en trek hem naar buiten. Nu kan hij als maatbeker gebruikt worden, en kunnen door de dekselopening tijdens de bewerking ingrediënten toegevoegd worden (apparaat uit).

- Doe de ingrediënten in de mengbeker. Deze handeling kan verricht worden:
  1. door het hele deksel **(A+B)** te verwijderen
  2. door het deksel **(A)** aan te brengen zonder doseermaat/maatbeker **(A/A1)**
  3. (alleen elektrische modellen) door de voeding sinrichting **A1** als trechter te gebruiken.

  De inrichting **A1** kan zowel in de oorspronke lijke stand als ondersteboven gebruikt wor den indien meer vloeistof toege voegd moet worden.



- Draai de doseermaat/maatbeker **(A/A1)** voor gebruik naar links totdat de twee lipjes samenvallen met de geleiders op het deksel **(B)** en trek hem naar buiten.

Opgelet:
- Het apparaat niet langer dan 3 opeenvolgende minuten gebruiken. Pauzeer een minuut en herneem de werking, met een maximum van 5 cycli. Vervolgens het apparaat laten afkoelen.

- Snijd de vaste voedingsstoffen in blokjes en voeg water toe.
- Verzeker u ervan dat het deksel tijdens het gebruik goed op zijn plaats zit.

Mechanisch model KF1400
- Om de ingrediënten te kunnen gaan bewerken, hoeft u alleen de knop op de gewenste snelheid in te stellen (**LOW of HIGH**).
  Wanneer de ingrediënten de gewenste substantie bereikt hebben, zet u de knop weer op **OFF**.
- De PULSE-stand dient ervoor om het apparaat op maximumsnelheid te laten werken zodat u de kortstondige bewerking beter onder controle hebt.

Elektronische modellen KF1400EG/KF1600EP:
- Zet het apparaat aan door op de schakelaar (F) aan de zijkant van het bedieningspaneel te drukken. Het controlelampje links van de snelheidschakelaar **(N)** gaat branden en het controlelampje naast snelheid **1** gaat knipperen.
- Kies een snelheid tussen 1 en 14 door op de bijbehorende knop te drukken. Hoe hoger het gekozen nummer, hoe sneller de messen bewegen.
- Het apparaat is vooringesteld om te werken met een snelheid tussen 1 en 7. Indien u het apparaat met een snelheid tussen 8 en 14 wilt laten werken, drukt u op de snelheidschakelaar **(N)**. Dan gaat het bijbehorende rechtercontrolelampje branden.
- Wanneer de ingrediënten de gewenste substantie bereikt hebben, drukt u op de STOP-knop (I).

Gebruik van de knop AUTO 3 min.
Deze functie is nuttig voor langdurige bewerkingen of om de mengbeker te reinigen.
- Druk op de knop **AUTO 3 min (L)**. Het controlelampje tussen de knoppen **AUTO 3 min (L)** en **PULSE (M)** en het controlelampje naast snelheid **1** gaan knipperen.
- Selecteer de gewenste snelheid uit de 14 beschikbare snelheiden. Het controlelampje van de geselecteerde snelheid gaat branden en het apparaat treedt in werking.
- De op deze wijze ingestelde mixer werkt met interfal drie minuten lang met onderbrekingen, waarna de bewerking gestopt wordt.
- Indien u de bewerking eerder wilt stoppen, drukt u op de STOP-knop.
  De geselecteerde snelheid kan ook tijdens de bewerking veranderd worden. In dit geval blijft het apparaat nog eens 3 minuten doorwerken.

Ga als volgt te werk om de mengbeker te reinigen:
- Giet een theekopje lauw of warm water in de mengbeker.
- Druk op de knop **AUTO 3 min (L)**. Het controlelampje tussen de knoppen **AUTO 3 min (L)** en **PULSE (M)** en het controlelampje naast knop 1 knipperen.
- Selecteer de snelheid 7 of 14. Het controlelampje van de geselecteerde snelheid brandt en het apparaat treedt in werking.
- Maak de mengbeker leeg en droog wanneer het apparaat ophoudt met werken.

Gebruik van de PULSE-knop (M)
Met de PULSE-knop kunnen kortstondige bewerkingen beter bestuurd worden.
- Druk op de knop **PULSE (M)**. Het controlelampje tussen de knoppen **AUTO 3 min (L)** en **PULSE (M)** gaat branden.
- Selecteer de gewenste snelheid. Het apparaat blijft in werking zolang de knop ingedrukt blijft.

REINIGING VAN HET APPARAAT

Dompel het motorhuis nooit onder in water.

- Alle ingrediëntresten moeten met een spatel verwijderd worden. In de modellen met plastic mengbeker moet een rubberen spatel gebruikt worden om krassen te voorkomen.
- Giet de mengbeker halfvol met lauw water. Laat het apparaat een paar seconden werken en ledig de mengbeker. Herhaal deze handeling indien mogelijk. Bij de elektronische modellen kan de automatische reiniging gebruikt worden, als aangegeven bij het punt "gebruik van de knop AUTO 3 min."

De mengbeker en accessoires in plastic mogen niet in de vaatwasmachine of met kokend water gewassen worden.

- Verwijder de mengbeker, het deksel en de doseermaat alvorens ze met lauw water en zeep af te wassen. Spoel ze en droog ze vervolgens goed af.
- De glazen mengbeker van de modellen KF 1400EG en KF 1600EP is van onbreekbaar glas van prima kwaliteit en vervaardigd ter verzekering van een maximale bestendigheid. In ieder geval wordt aangeraden hevige stoten te vermijden.
- Haal een vochtige doek of sponsje over het motorhuis en het elektrische snoer en droog ze vervolgens goed af met een zachte doek.
- Wind het elektrische snoer zorgvuldig op aan de onderkant van het motorhuis.

GEBRUIKSTIPS

1 Algemeen

- Om goede resultaten te bekomen en niet het risico te lopen dat de ingrediënten uit de mengbeker komen, moeten de ingrediënten per kleine beetjes toegevoegd worden.
- Vul de mengbeker voor niet meer dan _ - door de meswerking wordt het volume van de ingrediënten in de mengbeker groter. Recepten met grote hoeveelheden moeten in meerdere keren uitgevoerd worden.
- Tenzij het recept het tegendeel voorschrijft, moeten eerst de vloeibare en daarna de vaste ingrediënten in de mengbeker gebracht worden. Met vloeistoffen is de bewerking gemakkelijker en kunnen lage snelheden gebruikt worden. Voeg altijd een kop water toe voordat u ijs gaat bewerken.
- Mix 5-30 seconden en controleer de substantie. Ga verder met de bewerking van de ingrediënten tot de gewenste substantie bereikt is. Let erop de ingrediënten niet te lang te mixen. Dit zou het recept niet ten goede komen.
- Gebruik de mixer altijd met het deksel op zijn plaats.
- Verwijder de maatbeker NIET van het motorhuis wanneer het apparaat in werking is.
- Steek uw handen of keukengerei niet in de mengbeker wanneer het apparaat in werking is; u zou zich kunnen verwonden of het apparaat beschadigen. Wanneer het apparaat uit staat kan een spatel gebruikt worden.

2 Vaste ingrediënten

- Bij de bereiding van vaste ingrediënten moet heel voorzichtig te werk gegaan worden. In dat geval moet de bewerking af en toe onderbroken worden, het deksel verwijderd en de ingrediënten van de zijkanten van de mengbeker en van de messen verwijderd worden. Zet daarna het deksel weer op zijn plaats en ga verder met de bewerking. Verhoog de snelheid indien de bewerking te lang duurt.
- Om vaste voedingsstoffen toe te voegen in de mengbeker, verwijdert u de doseermaat van het deksel en voegt u de ingrediënten beetje bij beetje toe door de dekselopening. Voedingsmiddelen als groenten en kaas moeten altijd eerst in blokjes gesneden worden.

3 Bereiding van warme gerechten

Verwijder altijd de doseermaat van het deksel vóór u met de bereiding van warme gerechten begint.

- Vul de mengbeker door de dekselopening langzaam met warme voedingsmiddelen, ten hoogste 2 koppen tegelijk.

R E C E P T E N

Met uw praktisch en handig apparaat kunt u in korte tijd heerlijke crèmes, mayonaise, sauzen, omeletten, pannenkoekjes, groentevulsels, milkshakes, sgroppino en allerhande cocktails bereiden. Deze recepten doen u ideeën aan de hand voor een zo volledig mogelijk gebruik van het apparaat. Ze zijn een uitgangspunt voor uw ongetwijfeld rijke fantasie en kooktalent. De in onderstaande recepten in nummers uitgedrukte snelheden hebben betrekking op de elektronische modellen (KF1400EG/KF1600EP), de voluit geschreven vermogens daarentegen hebben betrekking op het mechanische model (KF1400).

S L A G R O O M

- 200 ml opklopbare room

Giet de vloeibare room in de mengbeker en laat het apparaat ongeveer 20-30 seconden werken op snelheid 9 (HIGH)

M A Y O N A I S E

- 1 heel ei
- een theelepel mosterd
- een paar druppels citroensap
- voldoende olie
- een snuifje zout

Doe het ei, het zout, de mosterd en het citroensap in de mengbeker en laat de mixer een paar seconden lang draaien op snelheid 5 (LOW). Vul de doseermaat met olie en ga door met mixen op snelheid 5 (LOW) (terwijl u voortdurend olie bijgiet) totdat de mayonaise stevig genoeg is. **Ideaal bij gekookte vis.**

C O C K T A I L S A U S

- 50 gram mayonaise
- 4 druppels worchester
- 10 gram ketchup

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en laat het apparaat enkele seconden lang werken op snelheid 3 (LOW). **Ideaal voor frites en club sandwiches.**

M A S C A R P O N E C R È M E

- 250 gram mascarpone
- 1/4 liter slagroom
- 3 eieren
- 50 gram suiker

mengbeker en laat het apparaat werken op snelheid 4 (LOW) totdat het mengsel zacht is geworden. Giet de crème in dessertbakjes en versier hem met de (zoals in het vorige recept beschreven opgeklopte) slagroom. Laat het dessert een paar uur in de koelkast staan alvorens het op te dienen.

T O N I J N S A U S

- 120 gram tonijn in olie
- 150 gram mayonaise
- een handvol kappertjes

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix ze een paar seconden lang op snelheid 3 (LOW). **Ideaal voor de bereiding van kalfsvlees met tonijnsaus.**

O M E L E T M E T U I E M

- 6 eieren
- 1 ui
- zout
- 2 eetlepels melk
- 2 eetlepels olie

Meng de eieren ongeveer 30 seconden lang onder de melk en het zout in de mengbeker op snelheid 2 (LOW). Zet een bakpan met twee eetlepels olie op het vuur en fruit de gesneden ui. Giet het mengsel in de bakpan en laat de omelet gaar worden zonder hem aan te bakken.

BESLAG VOOR PANNENKOEKEN

- 100 gr. bloem
- 4 hele eieren
- 1 dl melk
- zout

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en laat de machine ongeveer 30 seconden lang op snelheid 2 (LOW) werken. Het beslag moet romig zijn.

COURGETTES MET TONIJN

- 4 courgettes
- 120 gr. tonijn in olie
- 100 gr. geraspte kaas
- 1 ei
- 1 blik gepelde tomaten

Snijd de courgettes in de lengte, verwijder het vruchtvlees met behulp van een lepel zonder de courgettes kapot te maken. Vul de mengbeker met het vruchtvlees, het ei, de tonijn, de geraspte kaas, het zout en peterselie en laat de keukenrobot werken op snelheid 14 (HIGH) tot alles goed vermengd is, en vul de eerder in de lengte gesneden courgettes met het mengsel.
Plaats ze in een met boter besmeerde ovenvaste schotel, waarin u een beetje water vermengd met een paar lepels olie en wat gepelde en gezeefde tomaten. Verdeel een paar klontjes boter over de courgettes die u in een voorverwarmde oven ongeveer 40 minuten laat bakken. **De courgettes zijn lauwwarm lekker.**

MILKSHAKE

- 1 appel
- 1 dl melk

Snijd de appel in stukjes en doe deze met de melk in de mengbeker. Mix alles gedurende ongeveer 1 minuut op snelheid 13 (HIGH). Er kunnen natuurlijk allerlei soorten fruit gebruikt worden.

SGROPPINO (ALCOHOLSORBET)

- 1 ons citroenijs
- 1/2 half glas droge witte wijn (prosecco)
- 1 glaasje wodka

Vul de mengbeker met bovengenoemde ingrediënten, die u mixt op snelheid 9 (HIGH) gedurende ongeveer 1 minuut, of tot u een homogeen mengsel bekomt.

IJSDRANK

- ijsblokjes
- stroop naar believen

Vul de mengbeker met ijsblokjes en zet de PULSE-knop op snelheid 14 (HIGH) totdat het ijs in homogene stukjes vermalen is. Giet het fijngemalen ijs in een glas en giet er de stroop bij

ADVERTENCIAS GENERALES

- Asegúrese de la integridad del aparato tras haberlo desembalado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- No deje al alcance de los niños la bolsa de plástico que contiene el producto ya que constituye una fuente de peligro potencial.
- Si la toma y el enchufe del aparato fuesen incompatibles, haga sustituir la toma con otra adecuada por personal cualificado. Desaconsejamos el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.
- Pero si fuesen necesarios, utilice exclusivamente adaptadores simples o múltiples y alargadores que cumplen las normas de seguridad en vigor. Tenga cuidado de no superar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o alargador.
- Los modelos equipados con puesta a tierra deben conectarse a una instalación de puesta a tierra eficaz según establecen las normas de seguridad eléctrica en vigor.
- Si el aparato deja de funcionar, llame exclusivamente a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido expresamente concebido.
- Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable por los eventuales daños causados por un uso impropio, incorrecto e irresponsable y/o por reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado.
- Asegúrese de que manos, cabellos, prendas de vestir y utensilios de cocina no estén dentro del recipiente antes de encender el aparato. **Las cuchillas pueden cortar: tenga cuidado al manipularlas.**
- Compruebe que la tensión de la red corresponda a la tensión indicada en la placa del aparato.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No use el aparato descalzo o con los pies mojados.
- No tire del cable de alimentación para desen chufar el aparato.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc..).
- No deje que niños o incapaces puedan usar el aparato sin vigilancia.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo esté utilizando.
- No deje el aparato encendido inútilmente ya que es una fuente de peligro potencial.
- No sumerja el aparato en el agua.
- Si el cable está estropeado, hágalo sustituir rápidamente por personal cualificado.
- Antes de pasar a efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- En caso de avería y/o funcionamiento incorrecto, apague el aparato sin forzarlo. Para eventuales reparaciones póngase en contacto exclusivamente con centros de asistencia técnica cualificados pidiendo la utilización de repuestos y accesorios y originales.
- Si decide eliminar definitivamente el aparato, tras desenchufarlo de la corriente, le aconsejamos cortar el cable de alimentación para dejarlo inservible.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente para poder consultarlas posteriormente.
Los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentacios cumplen las normas de la directiva CEE 89/109.

ANTES DEL USO

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lave meticulosamente todos los accesorios teniendo cuidado con las cuchillas (cortan); limpie el cuerpo motor con un paño húmedo.

No sumerja nunca el cuerpo motor en el agua!

Compruebe que la tensión de la red corresponda a la tensión indicada en la placa del aparato.

CÓMO SE USA

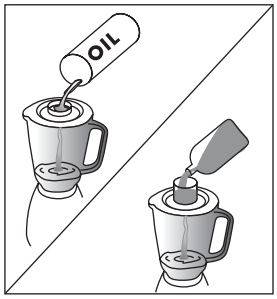
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y plana. NO ENCHUFE EL APARATO A UNA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE HABER MONTADO CORRECTAMENTE LOS ACCESORIOS.
- Ponga la jarra sobre el cuerpo motor.
- Para utilizar el medidor dosificador (**A**), déle

vueltas hasta que consiga encajar las dos aletas en las guías situadas en la tapadera (B) y extraígalo. Así podrá utilizarlo como medidor y añadir por el agujero de la tapadera los ingredientes durante la preparación (con el aparato apagado).

- Vierta los ingredientes en la jarra.

Puede realizar esta operación:

1. Quitando del todo la tapadera **(A+B)**
2. Colocando la tapadera **(A)** sin el dosificador/medidor **(A/A1)**.
3. (sólo en modelos electrónicos) utilizando el alimentador A1 como embudo. Puede utilizar el alimentador A1 tanto en la posición original como boca abajo, si añade cantidades de líquido más grandes.



- Para utilizar el medidor dosificador **(A/A1)**, déle vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta encajar las dos aletas en las guías situadas en la tapadera (B) y extraígalo.

Atención

No utilice el aparato durante más de 3 minutos consecutivos. Haga pausas de un minuto y reanude la utilización sin superar un máximo de 5 ciclos. Si supera este límite, deberá dejar el aparato enfriarse.

- Corte los alimentos sólidos en dados y añada agua.
- **Durante la utilización asegúrese de que la tapadera esté correctamente colocada.**

Modelo mecánico KF1400

- Para iniciar la elaboración de los ingredientes sólo debe girar el mando para seleccionar la velocidad deseada **(LOW o HIGH)**.

  Cuando los ingredientes alcanzan la consistencia deseada, sitúe de nuevo el mando en la posición **OFF**.
- La posición **PULSE** sirve para que el aparato funcione a la máxima velocidad permitiendo un mejor control de las elaboraciones breves.

Modelos electrónicos KF1400 EG/KF1600EP

- Encienda el aparato pulsando el interruptor **(F)**, situado en el lado del panel de control. El piloto izquierdo del botón conmutador de velocidad **(N)** se enciende y el piloto junto a la velocidad 1 parpadea.
- Seleccione una velocidad entre 1 y 14 pulsando el botón relativo. Cuando más alto sea el número seleccionado, más alta será la velocidad de las cuchillas.
- El aparato está programado para funcionar con velocidades entre 1 y 7. Si quiere hacer funcionar el aparato con velocidades entre 8 y 14, pulse el botón conmutadorde velocidad **(N)**. Se encenderá a continuación el piloto relativo derecho.
- Cuando los ingredientes alcanzan la consistencia deseada, pulse el botón **STOP** **(I)**.

Utilización del botón AUTO 3 min.

Esta función le será útil para preparaciones que requieren un tiempo prolongado o para limpiar la jarra.

- Pulse el botón **AUTO** 3 min **(L)**. El piloto entre los botones **AUTO** 3 min **(L)** y **PULSE** **(M)** y el piloto junto a la velocidad 1 empiezan a parpadear.
- Seleccione una velocidad entre las 14 velocidades disponibles. El piloto de la velocidad seleccionada se enciende y el aparato empieza a funcionar.
- El aparato, así programado, empieza a funcionar intermitentemente durante tres minutos y a continuación interrumpe la elaboración.
- Si quiere interrumpir antes el funcionamiento, pulse el botón STOP.

  También durante la elaboración, puede cambiar la velocidad seleccionada. En este caso el aparato seguirá funcionando durante otros 3 minutos.

Para limpiar la jarra, efectúe las siguientes operaciones:

- Vierta en la jarra una taza de té de agua templada o caliente.
- Pulse el botón **AUTO** 3 min **(L)**. El piloto entre los botones **AUTO** 3 min **(L)** y PULSE (M) y el piloto junto al botón 1 empiezan a parpadear.
- Seleccione la velocidad 7 o 14. El piloto de la velocidad seleccionada se enciende y el aparato empieza a funcionar.
- Cuando el aparato interrumpe su funcionamiento, vacíe y seque la jarra.

Utilización del botón PULSE (M)
El botón pulse permite un mejor control para las elaboraciones breves.

- Pulse el botón **PULSE (M)**. El piloto entre los botones **AUTO** 3 min **(L)** y **PULSE (M)** se enciende.
- Seleccione la velocidad deseada. El aparato funcionará hasta que el pulsador permanezca pulsado.

LIMPIEZA DEL APARATO
No sumerja nunca el cuerpo motor en el agua.

- Elimine con una espátula todas los restos de los ingredientes. En los modelos con jarra de plástico, utilice espátulas de goma para no rayar la superficie.
- Llena la jarra hasta la mitad con agua templada. Encienda durante unos segundos el aparato y a continuación vacíe la jarra.
  Si es posible, repita esta operación.
  En los modelos electrónicos, puefe efectuar la limpieza automática siguiendo las indicaciones del párrafo " utilización del botón AUTO 3 min".

La jarra y todos las partes de plástico no pueden lavarse en el lavavajillas o con agua hirviendo.

- Quite la jarra, la tapadera y el dosificador antes de lavarlos con agua templada y con jabón.
- A continuación enjuague y seque estos accesorios correctamente.
- En los modelos KF1400EG y KF1600EP la jarra de vidrio ha sido realizado con vidrio infrangible de primera calidad para garantizar la máxima resistencia.
- De todas formas, le aconsejamos tomar todas las precauciones necesarias para evitar choques violentos.
- Limpie el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño húmedo o con una esponja.
- Seque completamente con un paño suave.
- Enrolle con cuidado el cable de alimentación en la base del cuerpo motor.

CONSEJOS DE USO
1.Generalidades

- Para obtener buenos resultados e impedir que los ingredientes se derramen, añada gradualmente los ingredientes en la jarra.
- No llene la jarra más de 3/4 - la acción de las cuchillas aumenta los ingredientes en la jarra. Las recetas que emplean grandes cantidades de ingredientes deben realizarse en varias veces.
- Si no especificado de forma contraria en la receta, vierta en primer lugar los ingredientes líquidos y luego los sólidos. El líquido facilita la elaboración y permite utilizar velocidades inferiores. Añada siempre una taza de agua antes de triturar el hielo.
- Triture durante 5-30 segundos y compruebe la consistencia.
- Siga triturando los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
- Tenga cuidado de no triturar demasiado los ingredientes; pues esto causaría una pérdida de consistencia de la receta.
- Utilice el aparato con la tapadera siempre puesta.
- NO quite la jarra del cuerpo motor mientras que el aparato siga funcionando.
- Para no herirse o estropear el aparato, no introduzca las manos o utensilios en la jarra con el aparato funcionando.
- Puede utilizar una espátula cuando el aparato está apagado.

2 Ingredientes sólidos

- Debe prestar una atención especial durante la preparación de ingredientes finos. En este caso debe interrumpir de vez en cuando la preparación, quitar la tapadera y retirar los ingredientes depositados en los lados de la jarra y en las cuchillas. A continuación, coloque de nuevo la tapadera y siga con la preparación. Si de esta forma tarda demasiado tiempo, seleccione una velocidad más alta.
- Para añadir alimentos sólidos en la jarra, extraiga el dosificador de la tapadera y añádalos gradualmente por el agujero de la tapadera. Corte siempre los alimentos del tipo de las verduras y los quesos en dados antes de echarlos en la jarra.

3 Preparados calientes
Quite siempre el dosificador de la tapadera antes de empezar a preparar recetas calientes.

- Añada lentamente los alimentos calientes, máximo 2 tazas a la vez por el agujero de la tapadera.

R E C E T A R I O

Práctico y manejable, su aparato le permitirá preparar en poco tiempo y con óptimos resultados, cremas, mahonesa, salsas, tortillas, crepes, rellenos para verduras, batidos, bebidas con helado y cocktails en general. Este recetario le facilita algunas ideas para utilizar el aparato de forma completa y variada. Estas recetas son la base inicial pero seguramente su fantasía enriquecerá el uso y las preparaciones.
En las recetas que siguen las velocidades escritas en número hacen referencia a los modelos electrónicos (KF1400EG/KF1600EP), mientras que las potencias escritas en letras se refieren al modelo mecánico (KF1400).

N A T A M O N T A D A

- 200 ml de nata montada

Eche la nata en la jarra y haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 9 (HIGH) durante 20 - 30 segundos aproximadamente.

M A H O N E S A

- 1 huevo entero
- El aceite necesario
- Una cucharada pequeña de mostaza
- Una pizca de sal
- Unas gotas de limón

Eche el huevo, la sal, la mostaza y el limón en la jarra y haga funcionar el aparato, seleccionando la velocidad 5 (LOW) durante unos segundos. Llene el dosificador con aceite, seleccione también la velocidad 5 (LOW) y siga mezclando (no deje de añadir aceite) hasta que la mahonesa se ponga dura. **Salsa ideal para pescado hervido.**

S A L S A R O S A

- 50 gr de mahonesa
- 10gr. de ketchup
- 4 gotas de Worchester

Eche todos los ingredientes en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad 3 (LOW) durante unos segundos. **Ideal para patatas fritas y club sandwich.**

C R E M A D E M A S C A R P O N E

- 250 g de mascarpone
- 3 huevos
- 1/4 nata montada
- 50gr. de azúcar

Vierta todos los ingredientes (excepto la nata montada) en la jarra y haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 4 (LOW) hasta que la masa se ponga suave. Vierta la crema en copas individuales que adornará con la nata (montada como descrito en la receta anterior). Deje el postre un par de horas en el frigorífico antes de servirlo.

S A L S A D E A T Ú N

- 120 gr de atún en aceite
- 150 gr. de mahonesa
- Un puñado de alcaparras

Eche todos los ingredientes en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad 3 (LOW) durante unos segundos. **Ideal para preparar la ternera con salsa de atún.**

T O R T I L L A D E P A T A S

- 6 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite
- Sal

Seleccione la velocidad 2 (LOW) y bata los huevos en la jarra durante 30 segundos aproximadamente con la leche y la sal. Ponga en el fuego una sartén con dos cucharadas de aceite y sofría la cebolla triturada. Vierta el compuesto en la sartén y deje cuajar ligeramente la tortilla teniendo cuidado de que no se pegue en el fondo.

MASA PARA CREPES

- 100gr. de harina
- 4 huevos enteros
- 1dl. de leche
- Sal

Eche en el recipiente todos los ingredientes mencionados, haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 2 (LOW) durante 30 segundos aproximadamente. Debe obtener una masa más bien cremosa.

BATIDO

- 1 manzana
- 1dl. de leche

Corte la manzana en trozos y póngala en el recipiente con la leche. Seleccione la velocidad 13 (HIGH) y triture durante un minuto aproximadamente. **Naturalmente, puede utilizar tipos de fruta diferentes a su gusto.**

GRANIZADOS

- Hielo
- Todo el almíbar que quiera

Vierta todo el hielo en la jarra, y pulse el botón PULSE para seleccionar la velocidad 14 (HIGH) hasta conseguir triturar todo el hielo de forma homogénea. Ponga el hielo en un vaso y añadir el almíbar.

CALABACINES CON ATÚN

- 4 calabacines
- 1 huevo
- 120gr. de atún en aceite
- 1 lata de tomates pelados
- 100gr. de queso rallado

Corte a lo largo los calabacines, con una cuchara quíteles la pulpa sin romperlos. Eche en el recipiente la pulpa, el huevo, el atún, el queso grana, la sal y el perejil, encienda el robot y seleccione la velocidad 14 (HIGH) espere hasta obtener una masa homogénea. Rellene los calabacines previamente cortados por la mitad a lo largo.Ponga los calabacines en una fuente de pyrex untada con mantequilla en la que echará también un poco de agua mezclada con un par de cucharadas de aceite y un poco de tomate pelado pasado, ponga algunos trozos de mantequilla sobre los calabacines. Meta el preparado en el horno calentado y deje cocer durante 40 minutos aproximadamente. **Estos calabacines están buenos templados.**

BEBIDA CON HELADO DE LIMÓN

- 1 hectogramo de helado de limón
- 1/2 vaso de prosecco (vino blanco)
- 1 vasito de vodka

Ponga todos los ingredientes mencionados en el recipiente, seleccione la velocidad 9 (HIGH) y mezcle durante un minuto, aproximadamente, o hasta conseguir un conjunto homogéneo.

P LEIA ATENTAMENTE AS PRESENTES INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHOH

ADVERTÊNCIAS GERAIS

- Depois de retirar a embalagem, verifique a integridade do produto. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte apenas pessoal qualificado.
- O saco de plástico que envolve o produto não deverá ser deixado ao alcance das crianças, pois constitui uma potencial fonte de perigo.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho solicite a um técnico qualificado a substituição da tomada por uma outra de tipo adequado. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é aconselhável.
- Se for realmente necessário, utilize apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes e certifique-se de que o limite de potência assinalado no adaptador e/ou extensão não é ultrapassado.
- Os modelos equipados com tomada de ligação à terra devem ser ligados a um circuito eficaz de ligação à terra, conforme previsto pelas normas de segurança eléctrica vigentes.
- Se o aparelho deixar de funcionar, contacte apenas um centro de assistência técnica autorizado.
- O aparelho destina-se apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido.
- Qualquer outra utilização deverá ser considerada imprópria e, por isso, perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de uma utilização imprópria, errónea e irresponsável e/ou de reparações efectuadas por pessoal não qualificado.
- Certifique-se de que não estão mãos, cabelos, peças de roupa e utensílios de cozinha dentro do recipiente antes de ligar o aparelho. As lâminas são cortantes: manuseie-as com a devida cautela.
- Verifique se a tensão de rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.
- Não toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não use o aparelho descalço ou com os pés molhados.
- Não puxe pelo cabo de alimentação ao retirar a ficha da tomada.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Não permita que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes sem vigilância.
- Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- Retire a ficha da tomada de alimentação quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não deixe o aparelho ligado inutilmente, pois tal constitui uma potencial fonte de perigo.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- Em caso de dano no cabo, solicite imediatamente a sua substituição a um técnico qualificado.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede dealimentação eléctrica, retirando a ficha.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho sem o adulterar. Para eventuais reparações, contacte apenas centros de assistência técnica qualificados e solicite a utilização de peças sobressalentes e de acessórios originais.
- Se decidir eliminar definitivamente o aparelho recomendamos que, depois de retirar a ficha da tomada, o inutilize cortando o cabo de alimentação.
- Conserve cuidadosamente estas instruções para qualquer consulta futura.

  Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da directiva CEE 89/109.

ANTES DE UTILIZAR

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave cuidadosamente todos os acessórios, tomando atenção às lâminas (que são cortantes); passe um pano húmido pelo corpo do motor.

Nunca mergulhe o corpo do motor em água!

Verifique se a tensão de rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

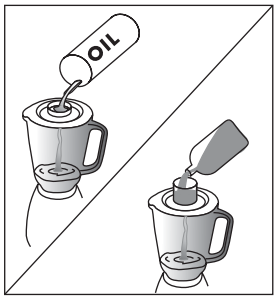
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e estável. NÃO LIGUE O APARELHO A UMA TOMADA DE ALIMENTAÇÃO SEM QUE TODOS OS ACESSÓRIOS ESTEJAM DEVIDAMENTE MONTADOS
- Introduza o jarro no corpo do motor.
- Para utilizar o doseador (**A**), rode-o até fazer coincidir as duas alhetas com as guias da

tampa (**B**) e retire-o. Poderá, assim, utilizá-lo como doseador e adicionar ingredientes através do orifício da tampa durante a utilização (com o aparelho desligado).

- Deite os ingredientes no jarro.

Essa operação pode ser executada:

1. retirando toda a tampa (**A+B**)
2. inserindo a tampa (**A**) sem o doseador (**A/A1**)
3. (apenas nos modelos electrónicos) utilizando o alimentador A1 como funil. O alimentador A1 pode ser utilizado quer na posição original, quer inversa, se adicionar maiores quantidades de líquido.



- Para utilizar o doseador (**A/A1**), rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até fazer coincidir as duas alhetas com as guias da tampa (**B**) e retire-o.

Advertência:

Não utilize o aparelho durante mais de 3 minutos consecutivos. Faça pausas de um minuto e retome a utilização até um máximo de 5 ciclos. Depois disso, deixe arrefecer o aparelho.

- Corte os alimentos sólidos em cubos e adicione água.
- **Durante a utilização, certifique-se de que a tampa está devidamente colocada.**

Modelo mecânico KF1400:

- Para começar a bater os ingredientes, basta rodar o botão até seleccionar a velocidade desejada (**LOW** ou **HIGH**).

  Quando os ingredientes tiverem alcançado a consistência desejada, coloque novamente o botão na posição OFF.
- A posição PULSE serve para fazer funcionar o aparelho à velocidade máxima e permite um melhor controlo das operações breves.

Modelos electrónicos KF1400EG/KF1600EP:

- Ligue o aparelho premindo o interruptor (**F**) colocado na parte lateral do painel de controlo. O indicador luminoso esquerdo da tecla de comutação da velocidade (**N**) acende-se e o indicador ao lado da velocidade 1 pisca.
- Seleccione a velocidade de 1 a 14 premindo a respectiva tecla. Quanto mais alto for o número seleccionado, mais alta será a velocidade dalâminas.
- O aparelho foi previamente ajustado para funcionar com as velocidades de 1 a 7. Se desejar fazer funcionar o aparelho com as velocidades de 8 a 14, prima a tecla de comutação da velocidade (N). Acender-se-á, assim, o respectivo indicador luminoso direito.
- Quando os ingredientes tiverem alcançado a consistência desejada, prima a tecla **STOP** (**I**).

Utilização da tecla AUTO 3 min.

Esta função é útil para operações que necessitem de uma actuação prolongada ou para limpar o jarro.

- Prima a tecla **AUTO 3 min** (**L**). O indicador luminoso entre as teclas **AUTO 3 min** (**L**) e **PULSE** (**M**) e o indicador luminoso ao lado da velocidade 1 começam a piscar.
- Seleccione a velocidade desejada entre as 14 disponíveis. O indicador luminoso da velocidade seleccionada acende-se e o aparelho começa a funcionar.
- Com esta regulação, a centrifugadora funciona de forma intermitente durante três minutos e interrompe, depois, o funcionamento.
- Se desejar interromper o funcionamento antes, prima a tecla STOP.

  Também é possível alterar a velocidade seleccionada durante o funcionamento. Neste caso, a máquina funciona por mais 3 minutos.

Para limpar o jarro proceda da seguinte forma:

- Deite no interior do jarro uma chávena de chá com água morna ou quente.
- Prima a tecla **AUTO 3 min (L).** O indicador luminoso entre as teclas **AUTO 3 min** (**L**) e PULSE (**M**) e o indicador luminoso ao lado da tecla 1 começam a piscar.
- Seleccione a velocidade 7 ou 14. O indicador luminoso da velocidade seleccionada acende-se e o aparelho começa a funcionar.
- Quando o aparelho parar, esvazie e seque o jarro.
- Cuando el aparato interrumpe su funcionamiento, vacíe y seque la jarra.

Utilização da tecla PULSE (M)

A tecla Pulse permite obter um melhor controlo nas operações breves.

- Prima o botão PULSE (**M**). O indicador luminoso entre os botões **AUTO 3 min** (**L**) e PULSE (**M**) acende-se.
- Seleccione a velocidade desejada. O aparelho funciona enquanto o botão for premido.

LIMPEZA DO APARELHO

Nunca mergulhe o corpo do motor em água.

- Todos os restos de ingredientes devem ser removidos com uma espátula. Nos modelos dotados de jarro de plástico, utilize espátulas de borracha para não arranhar a superfície.
- Encha o jarro com água morna até metade. Coloque o aparelho em funcionamento durante alguns segundos e, depois, esvazie o jarro. Se possível, repita a operação.
- Para os modelos electrónicos, é possível fazer a limpeza automática, conforme indicado no parágrafo "Utilização da tecla AUTO 3 min."
  O jarro e todos os componentes de plástico não devem ser lavados na máquina de lavar louça nem com água a ferver.
- Retire o jarro, a tampa e o doseador antes de os lavar em água morna e detergente. De seguida, enxagúe e seque devidamente.
- O jarro de vidro nos mod. KF1400EG e KF1600EP é constituído por vidro inquebrável de primeira qualidade a fim de garantir a máxima resistência. De qualquer forma, recomendamos que sejam tomadas todas as precauções necessárias para evitar choques violentos.
- Passe um pano húmido ou uma esponja pelo corpo do motor e pelo cabo de alimentação. Seque devidamente com um pano macio.
- Enrole cuidadosamente o cabo de alimentação à base do corpo do motor.

Retire o jarro, a tampa e o doseador antes de os lavar em água morna e detergente. De seguida, enxagúe e seque devidamente.

- O jarro de vidro nos mod. KF1400EG e KF1600EP é constituído por vidro inquebrável de primeira qualidade a fim de garantir a máxima resistência. De qualquer forma, recomendamos que sejam tomadas todas as precauções necessárias para evitar choques violentos.
- Passe um pano húmido ou uma esponja pelo corpo do motor e pelo cabo de alimentação. Seque devidamente com um pano macio.
- Enrole cuidadosamente o cabo de alimentação à base do corpo do motor.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

1.Generalidades

- Para obter melhores resultados e não correr o risco de os ingredientes transbordarem do jarro, adicione pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha o jarro mais de 3/4, pois a acção das lâminas faz aumentar o volume dos ingredientes no seu interior. As receitas que necessitem de grandes quantidades de ingredientes deverão ser executadas em vários ciclos.
- A menos que a receita especifique o contrário, deite primeiro os ingredientes líquidos e depois os sólidos. O líquido facilita a operação e permite utilizar velocidades inferiores. Adicione sempre uma chávena de água antes de triturar gelo.
- Efectue a centrifugação durante 5-30 segundos e verifique a consistência. Continue, depois, a trabalhar os ingredientes até obter a consistência desejada. Preste atenção para não triturar demasiado os ingredientes. Tal poderá provocar uma perda de consistência da receita.
- Utilize a centrifugadora com a tampa sempre colocada.
- NÃO retire o jarro do corpo do motor enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Para evitar ferimentos ou danos no aparelho, não introduza as mãos nem utensílios no jarro enquanto o aparelho estiver em funcionamento. É possível utilizar uma espátula quando o aparelho está desligado.

2 Ingredientes sólidos

- A preparação de ingredientes finos exige uma atenção especial. Neste caso, é necessário interromper de vez em quando a operação, retirar a tampa e recolher os ingredientes acumulados nos lados do jarro e nas lâminas. Depois, coloque novamente a tampa e continue a operação. Se, procedendo desta forma, a operação se prolongar demasiado, seleccione uma velocidade mais elevada.
- Para adicionar alimentos sólidos no jarro, retire o doseador da tampa e adicione um pouco de cada vez através do orifício da tampa. Os alimentos do tipo legumes e queijos devem ser sempre cortados aos cubos antes de serem introduzidos no jarro.

3 Preparação de receitas quentes

É sempre necessário retirar o doseador da tampa antes de iniciar a preparação de receitas quentes.

- Adicione lentamente os alimentos quentes, no máximo 2 chávenas de cada vez, através do orifício da tampa.

R E C E I T A S

Prático e manejável, o seu aparelho permitir-lhe-á preparar, em pouco tempo e com óptimos resultados, cremes, maionese, molhos, omeletes, crepes, recheios para legumes, batidos, bebidas e cocktails em geral. Este conjunto dereceitas apresenta-lhe algumas ideias para utilizar de forma completa e variada o aparelho. Elas constituem um ponto de partida. Com a sua fantasia, enriquecerá certamente os usos e as formas de preparação. Nas receitas que se seguem, as velocidades indicadas em números referem-se aos modelos electrónicos (KF1400EG/KF1600EP), enquanto que as potências indicadas por extenso fazem referência ao modelo mecânico (KF1400).

C H A N T I L L Y

- 200 ml de natas para bater

Deite as natas líquidas no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 9 (HIGH) durante cerca de 20-30 segundos.

M A I O N E S E

- 1 ovo inteiro
- azeite q.b.
- um colher de café de mostarda
- uma pitada de sal
- algumas gotas de limão

Coloque o ovo, o sal, a mostarda e o limão no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 5 (LOW) durante alguns segundos. Encha o doseador de azeite e, sempre à velocidade 5 (LOW), continue a mexer (adicionando sempre o azeite) até a maionese adquirir consistência. **Molho ideal para acompanhar peixe cozido.**

M O L H O R O S A

- 50 g de maionese
- 10 g de Ketchup
- 4 gotas de Worchester

Coloque todos os ingredientes no jarro e utilize a velocidade 3 (LOW) durante alguns segundos. **Ideal para batatas fritas e sanduíches.**

C R E M E D E M A S C A R P O N

- 250 g de queijo mascarpone
- 3 ovos
- 1/4 de chantilly
- 50gr. de açúcar

Coloque todos os ingredientes (excepto o chantilly) no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 4 (LOW) até a massa se tornar fofa. Deite o creme em taças individuais e enfeite com o chantilly (ver descrição da receita anterior). Mantenha a sobremesa no frigorífico durante duas horas antes de a servir.

M O L H O D E A T U M

- 120 g de atum em azeite
- 150 g de maionese
- um punhado de alcaparras

Coloque todos os ingredientes no jarro e mexa tudo à velocidade 3 (LOW) durante alguns segundos. **Ideal para acompanhar uma receita de vitela.**

O M E L E T E D E C E B O L A

- 6 ovos
- 2 colheres de leite
- 1 cebola
- 2 colheres de azeite
- sal

Bata os ovos no jarro à velocidade 2 (LOW) durante cerca de 30 segundos com o leite e o sal. Coloque ao lume uma frigideira com duas colheres de azeite e deixe refogar a cebola cortada. Deite o preparado na frigideira e deixe crescer ligeiramente a omelete, tendo o cuidado de não a deixar colar ao fundo.

MASSA PARA CREPES

- 100 g de farinha
- 1dl de leite
- 4 ovos inteiros
- sal

Coloque no recipiente todos os ingredientes enumerados e accione a máquina à velocidade 2 (LOW) durante cerca de 30 segundos. Deverá obter uma pasta cremosa.

BATIDO

- 1 maçã
- 1dl. de leite

Corte a maçã aos pedaços e coloque-a no recipiente com o leite. Bata tudo à velocidade 13 (HIGH) durante cerca de 1 minuto. **Naturalmente, poderá utilizar outros tipos de fruta consoante o gosto pessoal.**

GRANIZADOS

- gelo
- xarope à escolha

Deite o gelo todo no jarro e accione a tecla PULSE à velocidade 14 (HIGH) até que todo o gelo esteja triturado de forma homogénea. Deite o gelo num copo e adicione xarope.

COURGETTES COM ATUM

- 4 courgettes
- 1 ovo
- 120 g de atum em azeite
- 1 caixa de tomates pelados
- 100 g de queijo ralado

Corte as courgettes ao comprido, escave-as com uma colher e retire-lhes a polpa, evitando parti-las. Coloque no recipiente a polpa, o ovo, o atum, o queijo ralado, o sal, a salsa e accione o robot de cozinha à velocidade 14 (HIGH) até obter uma massa bem homogénea. Recheie, no sentido longitudinal, as metades das courgettes previamente cortadas. Disponha-as num assadeira untada de manteiga. Deite um pouco de água com duas colheres de azeite e uma pequena quantidade de tomates pelados passados. Distribua sobre as courgettes alguns pedacinhos de manteiga. Deixe cozinhar no forno previamente aquecido durante cerca de 40 minutos. **Estas courgettes são boas servidas mornas.**

SGROPPINO

- 100 g de gelado de limão
- 1/2 copo de vinho branco Prosecco
- 1 copinho pequeno de Vodka

Coloque todos os ingredientes no recipiente e bata-os à velocidade 9 (HIGH) durante cerca de 1 minuto ou, então, até que o preparado fique devidamente homogéneo.

KF1400/1600 22-10-2003 10:55 Pagina 41

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ακέραιη και δεν έχει υποστεί ζημιές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην τη χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η πλαστική σακούλα της συσκευασίας του προϊόντος θα πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Σε περίπτωση που η πρίζα δεν ταιριάζει με το φις της συσκευής, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο για να αντικαταστήσει την πρίζα με μια άλλη του κατάλληλου τύπου. Δεν συνιστάται η χρήση αντάπτορα, πολύπριζου και/ή προέκτασης καλωδίου. Όταν η χρήση των παραπάνω είναι απολύτως απαραίτητη, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε απλό ή πολλαπλό αντάπτορα και προεκτάσεις που συμφωνούν με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας να μην υπερβείτε το όριο της μέγιστης ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάπτορα και/ή την προέκταση.

  Τα μοντέλα που διαθέτουν γείωση, πρέπει να συνδέονται σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικής ασφαλείας.
- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τη χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί. Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση, και/ή από επισκευές που εκτελέστηκαν από ανειδίκευτο προσωπικό.
- Βεβαιωθείτε ότι χέρια, μαλλιά, ρούχα και άλλα εργαλεία κουζίνας βρίσκονται μακριά από το δοχείο της συσκευής πριν τη θέσετε σε λειτουργία. **Οι λάμες είναι κοφτερές: να τις χειρίζεστε με προσοχή.**

Ειδικότερα, τηρήστε αυστηρά τους παρακάτω βασικούς κανόνες ασφαλείας:

- Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, παγωνιά, κλπ).
- Μην αφήνετε να χρησιμοποιούν τη συσκευή παιδιά ή ανήμπορα άτομα, χωρίς επίβλεψη.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε άσκοπα αναμμένη τη συσκευή γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο υποστεί κάποια ζημιά, απευθυνθείτε αμέσως σε ηλεκτρολόγο για την αντικατάστασή του.
- Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φις από την πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή ελαττωματικής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε για να την επισκευάσετε. Για πιθανές επισκευές απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις και ζητήστε την αντικατάσταση των εξαρτημάτων με γνήσια ανταλλακτικά.
- Όταν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, σας συμβουλεύουμε να την αχρηστεύσετε κόβοντας το ηλεκτρικό της καλώδιο, αφού πρώτα βέβαια αφαιρέσετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Φυλάξτε με προσοχή τις οδηγίες αυτές για να τις συμβουλεύεστε σε περίπτωση που τις χρειαστείτε στο μέλλον.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με προϊόντα διατροφής είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της Οδηγίας ΕΟΚ 89/109.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα προσέχοντας ιδιαιτέρως τις λάμες (είναι κοφτερές). Περάστε με ένα υγρό πανάκι τη μονάδα του μοτέρ της συσκευής.

Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ σε νερό!

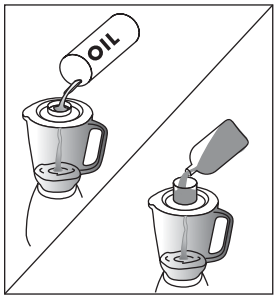
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ταμπέλα της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε στεγνή και ίσια επιφάνεια. ΜΗ ΣΥΝΔΕΕΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΕ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΜΟΝΤΑΡΕΤΕ ΣΩΣΤΑ ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.
- Τοποθετήστε την κανάτα στη μονάδα του μοτέρ.
- Για να χρησιμοποιήσετε τη δοσομετρική μεζούρα (**A**), γυρίστε την έως ότου τα δύο πτερύγια ευθυγραμμιστούν με τους οδηγούς επάνω στο

καπάκι (**B**) και βγάλτε την. Έτσι θα μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε είτε σαν μεζούρα είτε σαν χωνί τροφοδοσίας για να προσθέσετε από την οπή του καπακιού διάφορα υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας (και ενόσω η συσκευή είναι σβηστή).

- Αδειάστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
  Η εργασία αυτή μπορεί να γίνει ως εξής:
  1. βγάζοντας τελείως το καπάκι (**A**+**B**)
  2. τοποθετώντας το καπάκι (**A**) χωρίς τη μεζούρα/ δοσομετρητή (**A**/**A1**)
  3. (μόνον στα ηλεκτρονικά μοντέλα) χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή **A1** σαν χωνί τροφοδοσίας. Το χωνί τροφοδοσίας **A1** μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε στην κανονι-κή του θέση είτε στην ανάποδη θέση, σε περί-πτωσηπου προσθέτετε μεγαλύτερες ποσότητεςυγ ρών υλικών.
  (εικ.) ΛΑΔΙ



- Για να χρησιμοποιήσετε τη δοσομετρική μεζούρα (**A**/**A1**), γυρίστε την αριστερόστροφα έως ότου τα δύο πτερύγια ευθυγραμμιστούν με τους οδηγούς επάνω στο καπάκι (**B**) και βγάλτε την.

Προσοχή:
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 3 λεπτά συνεχώς. Κάνετε παύσεις ενός λεπτού και χρησιμοποιήστε την πάλι το πολύ για 5 κύκλους. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.

- Τα στερεά υλικά καλό είναι να τα κόβετε σε μικρά κυβάκια και να προσθέτετε λίγο νερό.
- **Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά τοποθετημένο στη θέση του.**

Μηχανικό μοντέλο KF1400:

- Για να αρχίσετε την επεξεργασία των υλικών αρκεί να γυρίσετε το διακόπτη μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα (**LOW** ή **HIGH**) (**Χαμηλή** ή **Υψηλή**).
  Όταν τα επεξεργασμένα υλικά έχουν ανακατευθεί καλά και έχουν αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, ξαναγυρίστε το διακόπτη στη θέση **OFF**.
- Η θέση επιλογής **PULSE** χρησιμεύει για να αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί με διακεκομμένη ταχύτητα επιτρέποντας έτσι τον καλύτερο έλεγχο των επεξεργασιών μικρής διάρκειας.

Ηλεκτρονικά μοντέλα KF1400EG/KF1600EP:

- Ανάψτε τη συσκευή πιέζοντας το διακόπτη (**F**) που βρίσκεται στο πλάι του πίνακα ελέγχου. Το αριστερό ενδεικτικό λαμπάκι του πλήκτρου μεταβολής της ταχύτητας (**N**) ανάβει και το ενδεικτικό λαμπάκι που βρίσκεται δίπλα ακριβώς στη θέση της ταχύτητας 1 αναβοσβήνει.
- Επιλέξτε μια ταχύτητα από 1 έως 14 πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο. Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός της επιλεγμένης ταχύτητας τόσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα περιστροφής των λεπίδων κοπής.
- Η συσκευή έχει προγραμματιστεί από την αρχή να λειτουργεί στις ταχύτητες από 1 έως 7. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις ταχύτητες από 8 έως 14, πιέστε το πλήκτρο μεταβολής της ταχύτητας (**N**). Τότε θα ανάψει το αντίστοιχο δεξιό ενδεικτικό λαμπάκι.
- Όταν τα επεξεργασμένα υλικά έχουν ανακατευθεί καλά και έχουν αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, πιέστε το πλήκτρο STOP (**I**).

Χρήση του πλήκτρου AUTO 3 min.

Η συγκεκριμένη λειτουργία είναι χρήσιμη για επεξεργασίες που απαιτούν μεγάλο χρόνο ή για τον καθαρισμό της κανάτας.

- Πιέστε το πλήκτρο **AUTO 3 min (L)**. Το ενδεικτικό λαμπάκι μεταξύ των πλήκτρων **AUTO 3 min (L)** και **PULSE (M)** καθώς και το ενδεικτικό λαμπάκι δίπλα στη θέση της ταχύτητας **1** θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα μεταξύ των 14 διαθέσιμων ταχυτήτων. Το ενδεικτικό λαμπάκι που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη ταχύτητα θα ανάψει και η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Στην κατάσταση αυτή το μπλέντερ θα λειτουργεί περιοδικά για τρία συνεχόμενα λεπτά και στο τέλος του χρόνου αυτού θα διακόπτει την επεξεργασία των υλικών.
- Εάν θέλετε να διακόψετε τη λειτουργία πιο νωρίς, πιέστε το πλήκτρο STOP.
  Είναι επίσης δυνατόν να αλλάξετε την επιλεγμένη ταχύτητα λειτουργίας ακόμη και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών. Στην περίπτωση αυτή η συσκευή θα λειτουργήσει για άλλα 3 λεπτά ακόμη.

Για τον καθαρισμό της κανάτας ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Ρίξτε στο εσωτερικό της κανάτας χλιαρό ή ζεστό νερό σε ποσότητα ίση με ένα φλιτζάνι τσαγιού.
- Πιέστε το πλήκτρο **AUTO 3 min (L)**. Το ενδεικτικό λαμπάκι μεταξύ των πλήκτρων **AUTO 3 min (L)** και **PULSE (M)** καθώς και το ενδεικτικό λαμπάκι δίπλα στη θέση της ταχύτητας 1 θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
- Επιλέξτε την ταχύτητα 7 ή 14. Το ενδεικτικό λαμπάκι που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη ταχύτητα θα ανάψει και η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Όταν η συσκευή διακόψει τη λειτουργία της, αδειάστε και σκουπίστε καλά την κανάτα.

Χρήση του πλήκτρου PULSE (M)

Το πλήκτρο pulse επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των επεξεργασιών μικρής διάρκειας.

- Πιέστε το πλήκτρο **PULSE (M)**. Το ενδεικτικό λαμπάκι μεταξύ των πλήκτρων **AUTO 3 min (L)** και **PULSE (M)** θα ανάψει.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα λειτουργεί έως ότου ξαναπιέσετε το πλήκτρο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.

- Όλα τα υπολείμματα των υλικών πρέπει να απομακρύνονται με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Στα μοντέλα με πλαστική κανάτα, να χρησιμοποιείτε σπάτουλες από λάστιχο για να μη γρατσουνίσετε την επιφάνεια.
- Γεμίστε την κανάτα μέχρι τη μέση με χλιαρό νερό. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα και μετά αδειάστε την κανάτα.
  Εάν μπορείτε, επαναλάβατε τη διαδικασία.
  Για τα ηλεκτρονικά μοντέλα, μπορείτε να κάνετε τον αυτόματο καθαρισμό με τον τρόπο που υποδεικνύεται στην παράγραφο "Χρήση του πλήκτρου AUTO 3 min.

Η κανάτα καθώς και όλα τα εξαρτήματα από πλαστικό δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή με καυτό νερό.

- Βγάλτε την κανάτα, το καπάκι, το δοσομετρητή και πλύνετε με χλιαρή σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και τέλος σκουπίστε καλά.
- Η γυάλινη κανάτα των μοντέλων KF1400EG και KF1600EP είναι κατασκευασμένη από μη-χαρασσόμενο γυαλί πρώτης ποιότητας ώστε να διασφαλίζεται η μέγιστη ανθεκτικότητα. Σε κάθε περίπτωση όμως, συνιστούμε να παίρνετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή δυνατών κρούσεων ή χτυπημάτων.
- Περάστε τη μονάδα του μοτέρ και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής με ένα υγρό πανάκι ή ένα σφουγγαράκι. Σκουπίστε πολύ καλά με ένα μαλακό πανί.
- Τυλίξτε προσεκτικά το ηλεκτρικό καλώδιο στη βάση της μονάδας του μοτέρ.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1 Γενικά

- Για να έχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα και να αποφύγετε το κίνδυνο υπερχείλισης των υλικών από την κανάτα, να προσθέτετε τα υλικά σε μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Μη γεμίζετε την κανάτα περισσότερο από τα 3/4 της χωρητικότητάς της - η λειτουργία των λεπίδων κοπής αυξάνουν την όγκο των υλικών μέσα στην κανάτα. Οι συνταγές που χρειάζονται μεγάλες ποσότητες υλικών θα πρέπει να εκτελούνται σε δόσεις.
- Εκτός εάν η συνταγή προβλέπει το αντίθετο, ρίχνετε στην κανάτα πρώτα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά. Το υγρό διευκολύνει την επεξεργασία και επιτρέπει να χρησιμοποιείτε μικρότερες ταχύτητες. Πριν αρχίσετε να επεξεργάζεστε παγάκια, να προσθέτετε πάντοτε ένα φλιτζάνι νερό στην κανάτα.
- Να πολτοποιείτε για 5-30 δευτερόλεπτα και να ελέγχετε την πυκνότητα του μίγματος. Κατόπιν, να συνεχίζετε την επεξεργασία των υλικών μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή πυκνότητα. Προσέχετε να μην πολτοποιείτε υπερβολικά τα υλικά. Κάτι τέτοιο θα οδηγήσει σε λάθος πυκνότητα και αποτυχία στη συνταγή σας.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ πάντα με το καπάκι σωστά τοποθετημένο στη θέση του.
- ΜΗ βγάζετε την κανάτα από τη μονάδα του μοτέρ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Για να αποφευχθεί η πιθανότητα τραυματισμού σας ή βλάβης της συσκευής, μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα εργαλεία κουζίνας μέσα στην κανάτα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μια σπάτουλα όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

2 Στερεά υλικά

- Είναι απαραίτητο να δείχνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας στερεών υλικών. Στην περίπτωση αυτή, χρειάζεται να διακόπτετε κάθε τόσο τη λειτουργία της συσκευής, να βγάζετε το καπάκι και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα της κανάτας και από τις λεπίδες κοπής. Κατόπιν ξανατοποθετείτε το καπάκι και συνεχίζετε την επεξεργασία των υλικών. Εάν με τον τρόπο αυτό η διαδικασία καταλήγει να γίνεται χρονοβόρα, επιλέξτε κάποια μεγαλύτερη ταχύτητα λειτουργίας.
- Για να προσθέτετε στερεές τροφές μέσα στην κανάτα, βγάζετε τον δοσομετρητή από το καπάκι και τις προσθέτετε σε μικρές ποσότητες τη φορά μέσω της οπής του καπακιού. Τρόφιμα όπως λαχανικά και τυριά θα πρέπει να τα κόβετε πάντοτε σε μικρά κυβάκια πριν τα προσθέσετε στην κανάτα.

3 Προετοιμασία ζεστών συνταγών

Είναι απαραίτητο να βγάζετε πάντοτε τον δοσομετρητή από το καπάκι πριν αρχίσετε την προετοιμασία ζεστών συνταγών.

- Προσθέτετε αργά τα ζεστά υλικά, σε ποσότητα ίση το πολύ με 2 φλιτζάνια τη φορά, μέσω της οπής του καπακιού.

Σ Υ Ν Τ Α Γ Ε Σ

Η συσκευή σας, τόσο πρακτική και εύχρηστη, σας επιτρέπει να ετοιμάζετε σε ελάχιστο χρόνο και με άριστα αποτελέσματα κρέμες, μαγιονέζα, σάλτσες, ομελέτες, γέμιση για λαχανικά, μιλκ-σέικ φρούτων και κοκτέιλ. Στις παρακάτω συνταγές έχουμε συμπεριλάβει μερικές ιδέες για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας και τις πλήρεις λειτουργίες της με διάφορους τρόπους. Οι συνταγές αυτές αποτελούν τη βάση για να ξεκινήσετε και σίγουρα η φαντασία σας θα εμπλουτίσει τους τρόπους για την προετοιμασία και τη χρήση τους.
Στις συνταγές που ακολουθούν, οι ταχύτητες που αναγράφονται με αριθμούς αναφέρονται στα ηλεκτρονικά μοντέλα (KF1400EG/KF1600EP), ενώ οι τιμές ισχύος που παραθέτονται ολογράφως αναφέρονται στο μηχανικό μοντέλο (KF1400).

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ

- 200ml κρέμα γάλακτος

Ρίξτε τη ρευστή κρέμα γάλακτος μέσα στην κανάτα και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 9 (HIGH - ΥΨΗΛΗ) για 20-30 δευτερόλεπτα περίπου.

ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ

- 250 gr. μασκαρπόνε
- 3 αυγά
- 1/4 χτυπημένη κρέμα γάλακτος
- 50 gr. ζάχαρη

Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα (εκτός από την χτυπημένη κρέμα γάλακτος) και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 4 (LOW-ΧΑΜΗΛΗ) έως ότου το μίγμα γίνει μαλακό. Αδειάστε την κρέμα σε μπολάκια και γαρνίρετε με την κρέμα γάλακτος (που θα έχετε προηγουμένως χτυπήσει με βάση τις οδηγίες της παραπάνω συνταγής). Βάλτε το γλυκό στο ψυγείο για 1-2 ώρες πριν το σερβίρισμα.

Μ Α Γ Ι Ο Ν Ε Ζ Α

- 1 ολόκληρο αυγό
- όσο λάδι χρειάζεται
- ένα κουταλάκι γλ.
- μια πρέζα αλάτι μουστάρδα
- λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού

Προσθέστε στην κανάτα το αυγό, τη μουστάρδα και το χυμό λεμονιού και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 5 (LOW- ΧΑΜΗΛΗ) για μερικά δευτερόλεπτα. Γεμίστε τον δοσομετρητή με το απαραίτητο λάδι και, διατηρώντας πάντα την ταχύτητα 5 (LOW), συνεχίστε την ανάμιξη (προσθέτοντας συνεχώς λάδι) μέχρι να πήξει η μαγιονέζα. **Ιδανική σάλτσα για βραστό ψάρι.**

Σ Α Λ Τ Σ Α Τ Ο Ν Ο Υ

- 120 gr. τόνος σε λάδι
- 150 gr. μαγιονέζα
- μια χούφτα κάπαρη

Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα και αναμίξτε χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 3 (LOW-ΧΑΜΗΛΗ) για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική σάλτσα για μοσχαράκι με τόνο.**

Ρ Ο Ζ Σ Α Λ Τ Σ Α

- 500 gr. μαγιονέζα
- 10 gr. κέτσαπ
- 4 σταγόνες worchester

Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα και χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 3 (LOW-ΧΑΜΗΛΗ) για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική για τηγανητές πατάτες και κλαμπ σάντουιτς.**

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

- 6 αυγά
- 2 κουταλάκια γλ. γάλα
- 1 κρεμμύδι
- 2 κουταλάκι γλ. λάδι
- αλάτι

Ρίξτε στην κανάτα τα αυγά, το γάλα και το αλάτι και χτυπήστε για περίπου 30 δευτερόλεπτα, χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 2 (LOW-ΧΑΜΗΛΗ). Βάλτε στη φωτιά ένα τηγάνι με δύο κουταλάκια του γλυκού λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδι αφού προηγουμένως το ψιλοκόψετε. Αδειάστε το μίγμα της κανάτας στο τηγάνι και ψήστε την ομελέτα προσέχοντας να μην κολλήσει στον πάτο.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ

- 100 gr. αλεύρι
- 4 ολόκληρα αυγά
- 100ml γάλα
- αλάτι

Ρίξτε στην κανάτα όλα τα υλικά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2 (LOW-ΧΑΜΗΛΗ). Θα πρέπει να προκύψει μια ζύμη κρεμώδης.

ΜΙΛΚ ΣΕΪΚ ΜΗΛΟΥ

- 1 μήλο
- 100ml γάλα

Κόψτε το μήλο σε κομμάτια και ρίξτε τα στην κανάτα μαζί με το γάλα. Χτυπήστε τα υλικά για 1 λεπτό περίπου, χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 13 (HIGH-ΥΨΗΛΗ). **Βέβαια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα φρούτα της αρεσκείας σας.**

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

- παγάκια
- σιρόπι της αρεσκείας σας

Ρίξτε όλα τα παγάκια μέσα στην κανάτα και πιέστε το πλήκτρο PULSE στην ταχύτητα 14 (HIGH-ΥΨΗΛΗ), έως ότου θρυμματιστούν ομοιόμορφα όλα τα παγάκια. Αδειάστε τα θρυμματισμένα παγάκια σε ένα ποτήρι και προσθέστε το σιρόπι.

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

- 4 κολοκυθάκια
- 120 gr. τόνος σε λάδι
- 100 gr. τριμμένο τυρί
- μαϊντανός
- 1 αυγό
- 1 κονσέρβα αποφλοιωμένα τοματάκια
- αλάτι
- βούτυρο

Κόψτε τα κολοκυθάκια κατά μήκος και βγάλτε τη σάρκα τους, χρησιμοποιώντας ένα μικρό κουταλάκι. Προσέξτε να μη σπάσετε τα κολοκυθάκια. Ρίξτε μέσα στην κανάτα τη σάρκα από τα κολοκυθάκια, το αυγό, τον τόνο, το τριμμένο τυρί, το αλάτι και τον μαϊντανό και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 14 (HIGH-ΥΨΗΛΗ), έως ότου προκύψει ένα ομοιογενές μίγμα. Γεμίστε με το μίγμα τα κολοκυθάκια. Τοποθετήστε τα γεμιστά κολοκυθάκια σε ένα ελαφρά βουτυρωμένο πυρέξ και ραντίστε με λίγο νερό στο οποίο έχετε αναμίξει 1-2 κουταλάκια του γλυκού λάδι και λίγο πολτό από αποφλοιωμένα τοματάκια. Ρίξτε επάνω στα κολοκυθάκια λίγα κομματάκια βούτυρο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40 λεπτά. **Τα γεμιστά κολοκυθάκια σερβίρονται χλιαρά.**

ΣΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΒΟΤΚΑ

- 100 gr. παγωτό λεμόνι
- ½ ποτήρι άσπρο αφρώδες κρασί
- 1 ποτηράκι βότκα

Ρίξτε όλα τα υλικά στην κανάτα και αναμίξτε χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 9 (HIGH-ΥΨΗΛΗ) για περίπου 1 λεπτό ή έως ότου πάρετε ένα ομοιογενές μίγμα.

N LES DE FØLGENDE INSTRUKSJONENE GRUNDIG FØR DU BRUKER DETTE APPARATET

GENERELLE RETNINGSLINJER

- Etter å ha tatt apparatet ut av emballasjen, må du påse at alle komponenter er komplette. Dersom det er tvil, skal du ikke bruke apparatet, men returnere det for at det skal bli undersøkt av kvalifiserte personer.
- Plastposen som inneholder apparatet, må holdes vekk fra barn da den kan utgjøre en fare for kvelning.
- Det må sørges for at man ikke overskrider de begrensninger som er angitt på skjøteledninger.
- Skulle apparatet slutte å virke, skal du kontakte et autorisert servicesenter.
- Apparatet må bare brukes til det formål det er beregnet til. Enhver annen bruk anses som uriktig og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade forårsaket av uriktig, feilaktig eller uansvarlig bruk og/eller av reparasjoner som er blitt gjort av ukvalifiserte personer.
- Modellene utstyrt med jordingskabel må tilkobles et jordingssystem slik som forutsett av gjeldende forskrifter angående elektrisk sikkerhet.
- Vær forsiktig slik at hender, hår, klær og kjøkkenredskaper ikke kommer ned i muggen når apparatet er i drift. Bladene er meget skarpe: Håndter dem forsiktig.

Legg merke til de følgende grunnleggende sikkerhetsregler:

- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender.
- Ikke kople apparatet fra ved å trekke støpselet ut av stikkontakten ved hjelp av ledningen.
- Ikke la apparatet utsettes for atmosfæriske elementer (regn, sol, frysetemperaturer, osv.)
- Ikke la apparatet bli brukt av barn eller av noen som ikke er egnet uten tilsyn.
- Ta ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke la apparatet være slått på når det ikke er i bruk da dette kan skape farer.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- I tilfelle ledningen blir ødelagt, skal du straks få den reparert av personer fra et servicesenter.
- Før du begynner med noen som helst rengjøring eller vedlikeholdsprosedyrer, skal du kople støpselet fra stikkontakten.
- I tilfelle av feilfungering og/eller driftsstans, skal du slå av apparatet uten å berøre det. For å få utført eventuelle reparasjoner, skal du gå til et kvalifisert servicesenter og forlange at det brukes originaldeler og originalt tilbehør.
- Dersom du bestemmer deg for å kvitte deg med apparatet fullt og helt, anbefales det at du, etter å ha koplet støpselet fra stikkontakten, gjør apparatet ubrukelig ved å kutte av strømledningen.
- Oppbevar denne veiledningen for senere bruk.

De materialene og delene som kommer i kontakt med matprodukter, er i fullt samsvar med bestemelsene i EEC-direktiv 89/109.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät erstmals verwenden, spülen Sie alle Zubehörteile sorgfältig und achten dabei auf die Klingen (sie sind scharf). Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals ins Wasser!

Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt.

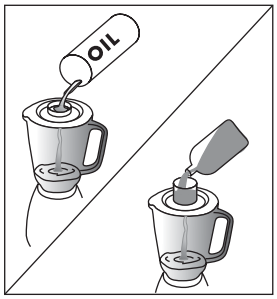
GEBRAUCHSANWEISUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Oberfläche. SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT SO LANGE NICHT AN DER STECKDOSE AN, BIS ALLE ZUBEHÖRTEILE KORREKT MONTIERT WURDEN.
- Setzen Sie die Karaffe auf dem Motorgehäuse ein.
- Um den Meß-/Dosierbecher (**A**) zu verwenden, drehen Sie ihn, bis sich die beiden Seitenteile in den Führungen des Deckels (**B**) befinden und aç›k durumda iken) befinden und ziehen ihn dann heraus. Sie können ihn so entweder als Meßbecher verwenden oder um während der Zubereitung von Speisen, die Zutaten durch die

Deckelöffnung hinzuzufügen (bei ausgeschaltetem Gerät).

- Geben Sie die Zutaten in die Karaffe.
  Dieser Vorgang kann unterschiedlich ausgeführt werden:

1. indem der gesamte Deckel abgenommen wird (**A+B**)
2. durch Aufsetzen des Deckels (**A**) ohne Dosier-/Meßbecher (**A/A1**)
3. (nur bei den elektronischen Modellen) durch Verwendung des Einfüllbechers **A1** als Trichter. Der Einfüllbecher **A1** kann wie ursprünglich vorgesehen oder auch auf den Kopf gestellt verwendet werden, wenn größere Flüssigkeitsmengen zugefügt werden sollen.



- Um dien Meß-/Dosierbecher (**A/A1**) zu verwenden, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich die beiden Seitenteile in den Führungen des Deckels (**B**) befinden und ziehen ihn dann heraus.

Dikkat:

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb. Machen Sie Pausen von jeweils 1 Minute und schalten Sie das Gerät noch 5 Mal maximum wieder ein. Dann lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel in Würfel und geben Sie Wasser hinzu.
- **Vergewissern Sie sich während dem Betrieb, daß der Deckel richtig an seinem Platz eingesetzt ist.**

Mechanisches Modell KF1400

- Um mit der Verarbeitung der Zutaten zu beginnen, einfach den Drehknopf bis auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen (**LOW oder HIGH**).
- Haben die Zutaten die gewünschte Festigkeit erreicht, den Drehknopf auf Position **OFF** zurückstellen.
- Die Funktion **PULSE** ermöglicht den Gerätebetrieb auf höchster Geschwindigkeit, wodurch eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitung

Elektronik model KF1400EG/KF1600EP:

- Das Gerät durch Drücken des Schalters (**F**) an der Seite der Bedienblende einschalten. Die linke Kontrollampe des Geschwindigkeitsumschalters (**N**) schaltet ein und die Kontrollampe neben der Geschwindigkeit **1** blinkt.
- Durch Drücken der entsprechenden Taste die Geschwindigkeit zwischen 1 und 14 anwählen. Je höher die angewählte Zahl, um so höher ist die Geschwindigkeit der Klingen.
- Das Gerät ist für einen Betrieb bei Geschindigkeiten zwischen 1 und 7 voreingestellt. Möchten Sie das Gerät mit Geschwindigkeiten von 8 bis 14 betreiben, drücken Sie den Geschwindigkeitsumschalter (**N**). Die entsprechende Kontrollampe rechts schaltet ein.
- Haben die Zutaten die gewünschte Festigkeit erreicht, drücken Sie die Taste Stop (**I**).

Verwendung der Taste Auto 3 min.

Diese Funktion ist für längerwierige Arbeitsgänge nützlich oder um die Karaffe zu reinigen.

- Drücken Sie die Taste **AUTO 3 min.** (**L**).
  Die Kontrollampe zwischen den Tasten **AUTO 3 min**. (**L**) und **PULSE** (**M**) sowie die Kontrollampe neben der Geschwindigkeit **1** beginnen zu blinken.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit unter den 14 verfügbaren an. Die Kontrollampe der angewählten Geschwindigkeit schaltet ein und der Gerätebetrieb beginnt.
- Bei dieser Einstellung arbeitet der Mixer drei Minuten mit Unterbrechungen und unterbricht dann die Verarbeitung.
- Möchten Sie den Betrieb vorher unterbrechen, drücken Sie die Taste **STOP**. Die angewählte Geschwindigkeit kann auch während dem Arbeitsgang verändert werden und in diesem Fall arbeitet das Gerät über weitere 3 Minuten.

Zur Reinigung der Karaffe verfahren Sie wie folgt:

- Füllen Sie eine Kaffeetasse mit warmem oder heißem Wasser in die Karaffe.
- Drücken Sie die Taste **AUTO 3 min**. (**L**). Die Kontrollampen zwischen den Tasten **AUTO 3 min**. (**L**) und **PULSE** (**M**) sowie die Kontrollampe neben Taste 1 beginnen zu blinken.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit 7 oder 14 an. Die Kontrollampe der angewählten Geschwindigkeit schaltet ein und der Gerätebetrieb beginnt.

- Unterbricht das Gerät den Betrieb, entleeren und trocknen Sie die Karaffe.

Verwendung der Taste PULSE (M)

Die Taste Pulse ermöglicht eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitungsvorgängen.

- Drücken Sie die Taste **PULSE (M)**. Die Kontrollampe zwischen den Tasten **AUTO 3 min. (L)** und **PULSE (M)** schaltet ein.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit an. Das Gerät arbeitet so lange, wie die Taste gedrückt ist.

GERÄTEREINIGUNG

Tauchen Sie das Motorgehäuse nie ins Wasser.

- Alle Speisereste müssen mit einem Schaber entfernt werden. Bei den Modellen mit Plastikkaraffe verwenden Sie einen Plastikschaber, um die Oberfläche nicht zu verkratzen.
- Füllen Sie die Karaffe zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie das Gerät einige Sekunden arbeiten und entleeren Sie danach die Karaffe.
- Diesen Vorgang möglichst wiederholen.
- Bei den elektronischen Modellen kann eine automatische Reinigung durchgeführt werden, wie im Abschnitt "Verwendung der Taste AUTO 3 min." erläutert.

Die Karaffe und alle anderen Plastikteile dürfen weder in der Spülmaschine gespült werden noch mit kochendem Wasser gespült werden.

- Nehmen Sie die Karaffe, den Deckel und den Dosierbecher vom Gerät und spülen Sie diese in warmem Spülwasser. Danach gut nachspülen und trocknen.
- Die Glaskaraffe bei den Modellen KF1400EG und KF1600EP besteht aus erstklassigem, unzerbrechlichem Glas, um die größtmögliche Beständigkeit zu gewährleisten. Wir empfehlen dennoch, alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um starke Stöße zu verhindern.
- Reiben Sie das Motorgehäuse und das Netzkabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Danach mit einem weichen Tuch vollständig trockenreiben.
- Das Netzkabel sorgfältig am unteren Teil des Motorgehäuses aufwickeln.

NÜTZLICHE HINWEISE

1 Allgemeines

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu verhindern, daß die Zutaten aus der Karaffe austreten, die Zutaten nach und nach in die Karaffe einfüllen.
- Füllen Sie die Karaffe höchstens zu 3/4 - die Tätigkeit der Klingen führt dazu, daß die werden in mehreren Arbeitsgängen zubereitet.
- Sofern es im Rezept nicht anders angegeben ist, erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Die Flüssigkeit vereinfacht die Verarbeitung und es kann bei niedrigeren Geschwindigkeiten gearbeitet werden. Vor der Verarbeitung von Eis stets eine Tasse Wasser hinzufügen.
- Mixen Sie 5-30 Sekunden und prüfen Sie dann die Festigkeit.Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Festigkeit erzielt wurde. Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu bearbeiten, dies würde zu einem Verlust der Konsistenz führen.
- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Karaffe NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Karaffe einführen, während das Gerät in Betrieb ist. Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden.

2 Feste Zutaten

- Bei der Zubereitung von zarten Zutaten besonders sorgfältig vorgehen. In solchen Fällen wird es notwendig, die Verarbeitung hin und wieder zu unterbrechen, den Deckel abzunehmen und die Zutaten von den Wänden der Karaffe und den Klingen abzuschaben. Danach den Deckel wieder aufsetzen und mit der Verarbeitung fortfahren. Dauert die Verarbeitung auf diese Weise zu lange, wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
- Um feste Zutaten in die Karaffe nachzufüllen, den Dosierbecher von der Karaffe abnehmen

3 Varme tilberedninger

Det er alltid nødvendig å fjerne målekoppen fra lokket før man begynner å lage varme retter.

- Tilfør de varme ingrediensene langsomt, maksimalt 2 kopper (3 dl) om gangen, gjennom hullet i lokket.

O P P S K R I F T E R

På en praktisk og hendig måte vil apparatet gjøre det mulig for deg raskt å tilberede kremer, majones, sauser, frittatas, pannekaker, fyll til grønnsaker, frappèer, drinker og cocktailer av ethvert slag, med utmerket resultat. I denne oppskriftssamlingen finnes det noen ideer for bruk av apparatet. Disse oppskriftene må anses som et utgangspunkt, og din egen kreativitet vil sikkert gi bidrag til bruk og gjennomføring.
I de oppskriftene som følger, er hastigheten skrevet med tall som korresponderer med dem som finnes i de elektroniske modellene (KF1400EG/KF1600EP), mens styrkeindikatorene skrevet fullt ut, viser til den mekaniske modellen (KF1400).

P I S K E T K R E M

- 2 dl. kremfløte

Tøm fløten ned i blandemuggen og kjør på hastighet 9 (HØY) i omtrent 20 – 30 sekunder.

M A S C A R P O N E K R E M

- 250 gram mascarponeost
- 3 egg
- 50 gram sukker
- 2,5 dl. kremfløte

Legg alle ingrediensene (unntatt den piskede kremen) i blandemuggen og kjør apparatet på hastighet 4 (LAV) inntil blandingen er blitt lett. Tøm kremen over i små serveringsboller og pynt med pisket krem (pisket som beskrevet i den foregående oppskriften). Hold desserten avkjølt i kjøleskapet noen timer før servering.

M A J O N E S

- 1 helt egg
- olje
- en spiseskje sennep
- en klype salt
- noen få dråper sitronsaft

Legg egg, sennep, sitronsaft og saltet i blandemuggen og kjør på hastighet 5 (LAV) i noen sekunder. Fyll målekoppen med olje og fortsett på hastighet 5 (LAV) å mikse (idet det litt etter litt tilføres olje) inntil majonesen blir fast. **Ideelt med posjert fisk**

T U N F I S K S A U S

- 120 gram tunfisk i olje
- 150 gram majones
- en håndfull kapers

Legg alle ingrediensene i blandemuggen og kjør på hastighet 3 (LAV) i noen få sekunder. **Ideell for tilbereding av vitello tonnato.**

R O S A S A U S

- 50 gram majones
- 10 gram ketchup
- 4 dråper med Worcestershire-sauce

Legg alle ingrediensene samlet i blandemuggen og kjør på hastighet 3 (LAV) i noen få sekunder. **Ideelt med pommes frites og club-sandwiches.**

O M E L E T T M E D L Ø K

- 6 egg
- 2 spiseskjeer melk
- 1 finhakket løk
- salt
- 2 spiseskjeer med olje

Miks eggene i blandemuggen på hastighet 2 (LAV) i omtrent 30 sekunder sammen med melken og saltet. Sett en stekepanne med olje på komfyren og sautér løken. Tøm blandingen i stekepannen, og la eggene steke inntil de er faste, og pass på at de ikke fester seg til pannen.

C R E P E R Ø R E

- 100 gram mel
- 4 hele egg
- 1 dl. melk
- salt

Legg alle ingrediensene i blandemuggen, og kjør apparatet på hastighet 2 (LAV) i omtrent 30 sekunder. Røren bør være ganske tykk.

F R A P P É

- 1 eple
- 1 dl. melk

Skjær opp eplet i småbiter og legg dem i blandemuggen sammen med melken. Bland alt sammen ved hastighet 13 (HØY) i omtrent 1 minutt. **Selvsagt kan enhver type ønsket frukt erstatte eplet.**

I T A L I A I S

- Is
- smakssatt sirup

Tøm isen ned i blandemuggen, og kjør PULSE-bryteren ved hastighet 14 (HØY) inntil isen er knust i biter. Legg isen i et glass og tilfør sirup.

ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

- 4 zucchini
- 120 gram tunfisk i olje
- 1 boks med flådde tomater
- salt
- 1 egg
- 100 gram revet ost
- persille

Skjær opp zucchinien i to på langs, og med en skje graver du ut fruktkjøttet samtidig som du passer på å ikke brekke dem. Legg fruktkjøttet i blandemuggen sammen med egget, tunfisken, den revne osten, saltet og persillen. Kjør apparatet på hastighet 14 (HØY) til blandingen ser ut til å være jevn. Skjær opp zucchinien i to på tvers og fyll dem med blandingen. Legg dem i en smurt, ildfast form. I en bolle blandes noen få fulle skjeer med vann, to fulle skjeer med olje og tomatene, knust med en gaffel, og tilfør så dette i formen. Legg noen få stykker med smør på toppen av zucchinien, og la alt stå i en forvarmet ovn i omtrent 40 minutter. **Disse zucchiniene er deilige ved romtemperatur.**

S G R O P P I N O

- 100 gram sitronsorbét
- 1/2 glass med sprudlende hvitvin
- 1 dash med vodka

Legg alle ingrediensene i blandemuggen, og bland dem sammen ved hastighet 9 (HØY) i omtrent 1 minutt inntil blandingen er jevn.

GENERELLE INSTRUKTIONER

- Efter at have taget apparatet ud af emballagen kontrolleres det, at alle apparatets dele er der. Hvis der er tvivl om dette, må apparatet ikke tages i brug og skal leveres tilbage, så det kan blive kontrolleret af kvalificeret personale.
- Den plasticpose, som apparatet er pakket ind i, skal opbevares uden for børns rækevidde, da den udgør en potentiel kvælningsfare.
- Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal det udskiftes med et stik der passer, af en kvalificeret fagmand.
- Det anbefales, at man undlader at bruge adapter, multistik og/eller forlængerledning. Hvis det alligevel er nødvendigt, brug da udelukkende enkelt- eller multiadapter og/eller forlængerledning, der opfylder sikkerhedsstandarderne. Sørg for ikke at overskride den maksimumsspænding, der er anført på adapteren eller forlængerledningen.
- Hvis apparatet ophører med at fungere, kontaktes et autoriseret servicecenter.
- Modellerne, som er udstyret med jordforbindelse, skal tilkobles et effektivt jordforbindelsesanlæg, som forudset af de gældende forskrifter vedrørende elektrisk sikkerhed.
- Brug udelukkende apparatet til det formål, det er fremstillet til. Enhver anden anvendelse må anses for værende fejlagtig og dermed potentiel farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader, der er opstået på grund af forkert eller uansvarligt brug, eller for reparationer, der er udført af uautoriserede personer.
- Hold fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra kanden, når apparatet startes. Knivene er meget skarpe og skal behandles med forsigtighed.

Bemærk følgende generelle sikkerhedsregler:

- Rør ikke ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- - Udsæt ikke apparatet for vejrforhold såsom regn, sol, frost, etc.
- Lad ikke børn eller andre ukyndige personer bruge apparatet uden opsyn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, da det kan forårsage skader.
- Sænk ikke apparatet ned i vand.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, bør den straks repareres af fagfolk på et servicecenter.
- Træk stikket ud af stikkontakten før enhver form for rengøring eller vedligeholdelse af apparatet.
- Hvis apparatet udviser fejlfunktion og/eller brænder sammen, skal det slukkes og må ikke røres. Hvis apparatet skal repareres, opsøges et kvalificeret servicecenter. Anmod altid om anvendelse af originale reservedele og tilbehørsdele.
- Hvis det viser sig nødvendigt at bortskaffe apparatet helt og holdent, anbefales det, at man, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten, gør apparatet ubrugeligt ved at skære ledningen over.
- Gem denne brugsanvisning til fremtidigt brug.

De materialer og dele, der kommer i kontakt med fødevarer, overholder EEC-direktiv 89/109.

FØR IBRUGTAGNING

Før apparatet tages i brug første gang vaskes alle dele forsigtigt af. Pas på knivene (de er meget skarpe); brug en fugtig klud til at vaske motordelen med.

Sænk aldrig motordelen ned i vand!

Kontrollér, at husets netspænding (antal volt) stemmer overens med spændingen på apparatets typeskilt.

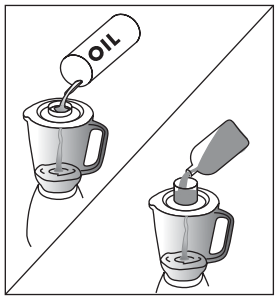
IBRUGTAGNING

- Placér blenderen på en jævn og tør overflade. SÆT IKKE STIKKET I STIKKONTAKTEN, FØR ALLE DELE ER KORREKT MONTERET.
- Sæt kanden fast på motordelen.
- For at afmontere målebægeret (**A**), drejes det rundt, indtil lågets riller (**B**) og bægerets tapper står ud for hinanden, så det kan løftes af. Det er nu muligt at anvende det som målebæger, og

samtidig kan man hælde ingredienser ned i kanden gennem hullet i låget (apparatet skal være slukket).

- Hæld ingredienserne i kanden på én af følgende måder:

1. Fjern hele låget (**A+B**)
2. Montér låg (**B**) uden målebæger (**A/A1**)
3. (kun på de elektroniske modeller): Brug målebæger med påfyldningshul (**A**1) som tragt. Målebæger med påfyldningshul kan også vendes på hovedet, når der skal tilsættes større mængder væske.



- For at få det lille låg (**A/A1**) af, så det kan bruges som målebæger, drejes det mod uret, indtil rillerne på låget (**B**) og målebægerets tapper står ud for hinanden, hvorefter det kan løftes af.

Giv agt:

- Anvend aldrig apparater i mere end 3 minutter af gangen. Lad det så hvile i 1 minut og anvend det derefter igen i maksimalt 5 cyklusser. Derefter skal apparatet have lov til at køle helt af.

- Skær al mad, der er i fast form, i terninger, og tilsæt vand.
- **Kontrollér, at låget er ordentligt sat på, når blenderen bruges.**

Mekanisk model KF1400:

- Blenderen startes ved at indstille startknappen på den ønskede hastighed (LAV ELLER HØJ). Når indholdet har opnået den rette konsistens, drejes indstillingsknappen tilbage til stop.
- Momentindstillingen bruges til at blende på maksimal hastighed i korte intervaller og giver således en bedre kontrol, når der skal blendes i kortere perioder.

Elektronislk model KF1400EG/KF1600EP:

- Tænd for blenderen ved at trytkke på startknappen (**F**), der sidder ved siden af betjeningspanelet. Lavhastighedskontrollampen til venste (**N**) tænder, og lampen ved hastighed 1 blinker.
- Vælg hastighed fra 1 til 14 ved at trykke på den ønskede knap. Jo højere et nummer der vælges, jo højere hastighed kører knivene med.
- Blenderen er nu indstillet til at køre med syv hastigheder fra 1 til 7. Hvis man vil have blenderen til at køre med hastigheder fra 8 til 14, trykkes der på højhastighedsknappen (**N**), hvorefter kontrollampen til højre tænder.
- Når indholdet har opnået den rette konsistens, trykkes der på **STOP** knappen (**I**).

Anvendelse af 3 min. automatik

Denne funktion anvendes til blendning af ingredienser, der kræver længere tids blendning, eller når kanden skal gøres ren.

- Tryk på 3 min. autoknappen (**L**). Kontrollampen mellem 3 min. autoknappen (**L**) og momentknappen (**M**) samt kontrollampen for hastighed 1 begynder nu at blinke.
- Vælg den ønskede hastighed blandt de 14 mulige. Den tilhørende kontrollampe begynder at lyse, og blenderen starter.
- Blenderen kører uafbrudt i tre minutter for derefter at stoppe.
- For at stoppe processen før de tre minutter er gået , trykkes der på STOP-knapen.
  Det er muligt at ændre hastighed undervejs og derved forlænge blendertiden med yderligere tre minutter.

Sådan rengøres blenderkanden:

- Hæld en kop lunkent eller varmt vand i kanden.
- Tryk på 3 min. autoknappen (**L**). Kontrolknappen mellem 3 min. autoknappen (**L**) og momentknappen (**M**) samt kontrollampen for hastighed 1 begynder at blinke.
- Vælg hastighed 7 eller 14. Den tilhørende kontrollampe begynder at lyse, og blenderen starter.
- Når blenderen stopper, tømmes kanden og tørres grundigt af.

Sådan bruges momentknappen (M)
Momentknappen giver mulighed for bedre kontrol, når der blendes i kortere perioder.

- Tryk på momentknappen (**M**). Kontrollampen mellem 3 min. autoknappen (**L**) og momentknappen (**M**) begynder at lyse.
- Vælg den ønskede hastighed. Blenderen kører kun, så længe knappen holdes nede.

RENGØRING AF BLENDEREN

Sænk aldrig motordelen ned i vand.

- Alle madrester fjernes med en dejskraber. Til modeller med plastickande skal der bruges redskaber af plastic, så kandens overflade ikke bliver ridset.
- Hæld lunkent vand i kanden op til mærket for halvt fuld. Start blenderen i nogle få sekunder, og tøm derefter kanden. Gentag om nødvendigt flere gange.
  De elektroniske modeller kan rengøres automatisk som beskrevet i afsnittet: "Sådan bruges 3 min. autoknappen".

Kande og plastictilbehør må ikke vaskes i opvaskemaskinen eller i kogende vand.

- Afmontér kande, låg og målebæger, og vask dem i lunkent vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl og tør grundigt af.
- Glaskanden på model KF1400EG og KF1600EP er lavet af brudsikkert glas af højeste kvalitet for at sikre den bedste holdbarhed. Alligevel tilrådes det, at kanden ikke udsættes for voldsomme stød.
- Brug en fugtig klud eller svamp til at rengøre motordel og ledning med. Tør grundigt efter med en tør klud. Asciugare completamente con un panno morbido.
- Ledningen vikles forsigtigt rundt om motordelens sokkel.

RETNINGSLINIER

1 Generelt

- For at opnå de bedste resultater og undgå at spilde ingredienserne, bør de tilsættes lidt ad gangen.
- Fyld ikke kanden, så den er mere end halvt fuld, da knivenes bevægelser vil øge indholdets volumen. De opskrifter, der har store mængder ingredienser, kan blendes i flere portioner.
- Hæld de flydende ingredienser i kanden før de faste, medmindre opskriften foreskriver andet. Væsken gør blenderprocessen lettere og muliggør brugen af en lavere hastighed. Tilsæt altid en kop vand, før der blendes is.
- Blend i 5-30 sekunder, og kontrollér konsistensen. Forsæt med at blende indholdet på denne måde, indtil den ønskede konsistens er opnået. Sørg for ikke at blende ingredienserne for meget, da blandingen kan miste den i opskriften foreskrevne fasthed.
- Sæt altid låget godt på, før blenderen startes.
- FLYT IKKE KANDEN fra mortordelen, medens blenderen kører.
- For at undgå personskader eller skader på blenderen må der hverken stikkes hænder eller redskaber ned i kanden, mens blenderen er i brug. Der kan anvendes en dejskraber, når blenderen er slukket.

2 Faste ingredienser

- Det er nødvendigt at være specielt påpasselig, når der blendes faste ingredienser. I sådanne tilfælde er det nødvendigt at afbryde processen engang imellem, tage låget af og skrabe ingredienserne ned fra siderne af kanden og af knivene. Derefter sættes låget på plads igen, og blendningen kan forsætte.
  Hvis processen bliver for lang på denne måde, kan der evt. vælges en højere hastighed.
- For at hælde faste ingredienser i kanden fjernes målebægeret fra låget, og ingredienserne tilsættes lidt ad gangen igennem hullet i låget. Grøntsager og ost skal altid skæres i terninger først.

3 Varme retter

Fjern altid målebægeret fra låget, før tilberedningen af en varm ret påbegyndes.

- Hæld langsomt de varme ingredienser i kanden gennem hullet i låget, maksimum to kopper ad gangen.

O P S K R I F T E R

Denne blender giver mulighed for praktisk og hurtigt at tilberede alle mulige slags madretter med fine resultater: cremer, mayonnaise, sovse, kartoffelretter, pandekager, grøntsagsfyld, frosne desserter, isafkølede drinks og alle mulige slags cocktails. Disse opskrifter giver nogle ideer til, hvordan blenderen kan anvendes på mange forskellige måder. Opskrifterne skal udelukkende opfattes som basisopskrifter, da egen kreativitet forøger mulighederne og antallet af forskelligartede retter, der kan tilberedes i blenderen. I opskrifterne nedenfor refererer hastighederne anført med tal til de elektroniske modeller (KF1400EG/KF1600EP), mens de hastighedsangivelser, der er skrevet med bogstaver, refererer til den mekaniske model (KF1400).

F L Ø D E S K U M

- 200 ml fløde

Hæld fløden op i blenderkanden, og start blenderen på hastighed 9 (HØJ) i ca. 20-30 sekunder.

M A S C A R P O N E C R E M E

- 250 g mascarpone ost
- 1/4 l flødeskum
- 3 æg
- 50 g sukker

Hæld alle ingredienser undtagen flødeskum i kanden, og lad blenderen køre på hastighed 4 (LAV), indtil bladingen bliver lys og let. Hæld cremen op i små serveringsskåle, og pynt med flødeskum (pisket som beskrevet i den foregående opskrift). Lad desserten stå i køleskabet i et par timer før servering.

M A Y O N N A I S E

- 1 helt æg
- 1 spsk. sennep
- et par dråber citronsaft
- madoile
- 1 knivspids salt

Hæld æg, sennep, citronsaft og salt i kanden, og lad blenderen køre på hastighed 5 (LAV) i nogle få sekunder. Fyld målebægeret med madolie, og forsæt blendningen på hastighed 5. (LAV) Tilsæt madolien lidt ad gangen, indtil mayonnaisen bliver fast. **Ideel sammen med porcheret fisk.**

T U N F I S K E S O V S

- 120 g tun i olie
- 150 g mayonnaise
- en håndfuld kapers

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 3 (LAV) i nogle få sekunder. **Ideel til Vitello Tonnato.**

P I N K S O V S

- 50 g mayonnaise
- 10 g ketchup
- 4 dråber Worcestershire sauce

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 3 (LAV) i nogle få sekunder. **Ideel til franske kartofler og Club-sandwich (ristet brød med hønsekød, bacon og salat).**

O M E L E T M E D L Ø G

- 6 æg
- 1 fintskårne løg
- salt
- 2 spsk. mælk
- 2 spsk. madolie

Blend æggene sammen med mælk og salt i blenderkanden på hastighed 2 (LAV) i ca. 30 sekunder. Varm madolien på stegepanden, og steg løgene. Hæld blandingen fra blenderen i stegepanden, og steg æggene, indtil de bliver faste, men undgå, at de brænder fast i stegepanden.

PANDEKAGEDEJ

- 100 g hvedemel
- 4 hele æg
- 1 dl mælk
- salt

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 2 (LAV) i ca. 30 sekunder. Dejen bliver dejlig cremet.

FRAPPÉ

- 1 æble
- 1 dl mælk

Skær æblet i småstykker, og hæld dem i blenderkanden sammen med mælken. Blend ved hastighed 13 (HØJ) i ca. 1 minut. ***Æblet kan naturligvis erstattes af en hvilken som helst type frugt, der måtte ønskes.***

ITALIAN ICE

- Is
- sirup med smag

Hæld isen i blenderkanden, og brug momentknappen på hastighed 14 (HØJ), indtil isen er blendet til en ensartet masse. Hæld isen op i et dessertglas, og hæld sirup over.

ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

- 4 gourgetter
- 120 g tunfisk i olie
- 100 g revet ost
- persille
- 1 æg
- 1 dåse flåede tomater
- salt

Skær gourgetterne midt igennem på langs, og tag frugtkødet ud med en ske. Vær forsigtig med ikke at ødelægge gourgetterne. Hæld frugtkødet op i blenderkanden sammen med æg, tunfisk, revet ost, salt og persille, og lad blenderen køre på hastighed 14 (HØJ), indtil blandingen har en fast konsistens. Skær gourgetterne over på tværs, og fyld dem med blandingen. Placér dem på en smurt bageplade. Tag en skål, og bland med en gaffel nogle få dråber vand og to spsk. olie med tomaterne. Hæld blandingen over gourgetterne. Læg et par smørklatter ovenpå, og sæt det hele ind i en forvarmet ovn i ca. 40 minutter. **Disse zucchinis er delikate og skal afkøle til stuetemperatur, før de spises.**

SGROPPINO

- 100 g citron sorbet-is
- 1/2 glas mousserende hvidvin
- 2 dl vodka

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 9 (HØJ) i ca. 1 minut, indtil blandingen bliver fast.

S LÄS IGENOM DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN

ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Se till så att apparaten är komplett och att alla delar är med när du har packat upp den ur emballaget. Om du inte är säker skall du inte använda apparaten; lämna in den för kontroll av en kvalificerad person.
- Plastpåsen som apparaten har varit inpackad i måste hållas utanför barns räckvidd, eftersom den kan orsaka kvävningsolyckor.
- Om stickkontakten inte passar i uttaget måste den bytas ut av en kvalificerad tekniker. Användning av adapters, grenkontakter och/eller förlängningssladd rekommenderas inte. Om du ändå måste använda sådan utrustning, rekommenderar vi att du använder enkla eller dubbla adapters eller en förlängningssladd som stämmer överens med säkerhets-standarden. Se till att inte överstiga voltgränsen för adaptern eller förlängningssladden.
- Om apparaten slutar fungera skall du ta den till ett auktoriserat servicecenter.
- Apparaten får endast användas till det föremål som den har tillverkats till. All annan slags användning räknas som olämplig och därigenom farlig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som beror på olämpligt, felaktigt eller ansvarslöst bruk och/eller för reparationer som utförts på apparaten av oauktoriserad servicepersonal.
- De modeller som är utrustade med en jordad ledning skall anslutas till ett väl fungerande jordnät i enlighet med gällande normer för elektrisk säkerhet.
- Var försiktig så att du inte råkar ha fingrar, hår, kläder eller köksredskap i mixerbehållaren före du slår på apparaten. Mixerbladen är väldigt vassa; **hantera dem varsamt.**

Följ alltid följande allmänna säkerhetsregler:

- Rör inte vid apparaten med våta eller fuktiga händer.
- Drag inte ut kontakten ur vägguttaget genom att dra i sladden; håll i själva kontakten.
- Låt inte apparaten utsättas för väder och vind (regn, direkt solljus, frost m.m.)
- Låt inte apparaten användas av barn eller andra personer som inte klarar av det, utan noggrann handledning.
- Drag ut kontakten ur vägguttaget när du inte använder apparaten.
- Lämna inte apparaten påslagen när du inte använder den, eftersom den kan utgöra en säkerhetsrisk.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten.
- Om sladden är skadad skall den repareras omedelbart av personalen på ett servicecenter.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före du börjar rengöra den eller utföra någon annan slags skötselprocedurer.
- Om apparaten går sönder eller får något slags funktionsfel skall dra ut kontakten utan att röra vid apparaten. Kontakta ett tekniskt servicecenter för eventuell reparation. Be om att de endast skall använda originaldelar eller tillbehör.
- Om det skulle bestämmas att apparaten måste kasseras permanent, rekommenderar vi att den görs obrukbar genom att sladden klipps av, efter att kontakten först har dragits ut ur vägguttaget.
- Spara den här bruksanvisningen till eventuellt framtida behov.

De material och delar som är ämnade till kontakt med livsmedel överensstämmer helt och hållet med EEC's regleringar 89/109.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Före du använder apparaten för första gången skall du diska alla tillbehören försiktigt, var extra försiktig när du rengör mixerbladen (som är väldigt vassa). Använd en fuktig trasa till att torka av motorhuset.

Sänk aldrig ned motorhuset i vatten!

Kontrollera att strömstyrkan i det elektriska uttaget stämmer överens med den strömstyrka som anges på märkplattan på apparaten.

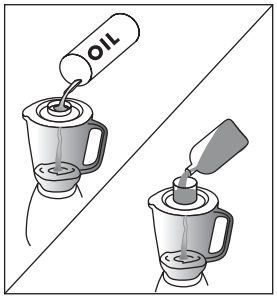
ANVÄNDNING

- PLACERA APPARATEN PÅ EN FLAR, TORR YTA. ANSLUT ALDRIG APPARATEN TILL ETT VÄGGUTTAG FÖRE TILLBEHÖREN HAR MONTERATS KORREKT.
- Sätt fast mixerbehållaren på motorhuset.
- För att kunna använda måttbägaren (**A**) skall du vrida den tills spåren på locket (**B**) och den framskjutande markeringen på bägaren är parallella, och sedan lyfta av den. Du kan nu

använda koppen som en måttbägare och även tillsätta ingredienser i mixerbehållaren genom hålet i locket medans du mixar (när apparaten är avslagen).

- Häll ingredienserna i mixerbehållaren.
  Detta kan göras på följande sätt:

1. Avlägsna hela locket (**A+B**).
2. Sätt locket (**B**) på plats utan måttbägaren/påfyllaren (**A/A1**).
3. (Endast på den elektriska modellen) Genom att använda påfyllaren **A1** som en tratt. Påfyllaren **A1** kan användas både i sin ursprungliga position och upp och ned, om du skall tillsätta större mängder med vätska.



- För att kunna använda måttbägaren/påfyllaren (**A/A1**) skall du vrida den motsols tills spåren på locket (**B**) och den framskjutande markeringen på bägaren är parallella, och sedan lyfta av den.

Viktigt:

- Använd inte apparaten i mer än tre minuter och gör därefter en paus på en minut. Därefter kan den användas på nytt på detta sätt (bruk tre minuter följt av paus i en minut) högst fem gånger i sträck. Därefter skall apparaten svalna.

- Skär massiva livsmedel i tärningar och tillsätt vatten.
- **Se till så att locket är ordentligt satt på plats under bruk.**

Mekanisk modell KF1400

- För att börja mixningen av ingredienserna skall du vrida vredet till önskad hastighet (**LÅG** eller **HÖG**). När ingredienserna har fått rätt konsistens vrider du tillbaka vredet till AV-läget.
- När ingredienserna har fått rätt konsistens vrider du tillbaka vredet till AV-läget. Puls-läget används till att låta apparaten operera på maximal hastighet, och ger en bättre kontroll vid korta tillagningstider.

Elektrisk modell KF1400EG/KF1600EP:

- Slå på apparaten genom att trycka in strömbrytaren (**F**) som sitter på sidan av kontrollpanelen. Indikatorlampan på vänster sida av regleringsknappen för hög/låg hastighet (**N**) tänds och lampan till hastighet 1 blinkar.
- Välj hastighet mellan 1 och 14 genom att trycke ned respektive knapp. Ju högre siffra du väljer, desto snabbare snurrar mixerbladen.
- Apparaten är utrustad för att fungera på hastigheterna mellan 1 och 7. Om du vill att apparaten skall operera på de högre hastigheterna 8 till 14 skall du trycka ned regleringsknappen för hög/låg hastighet (**N**). Då tänds indikatorlampan på höger sida av knappen.
- När ingredienserna har fått rätt konsistens skall du trycka på **STOP**-knappen (**I**)

Användning av 3-min AUTO-funktionen

Den här funktionen är användbar till mixning av ingredienser som kräver en längre tillagningstid eller till rengöring av mixerbehållaren.

- Tryck ned 3-min **AUTO**-knappen (**L**). Indikatorlampan mellan 3-min **AUTO**-knappen (**L**) och **PULS**-knappen (**M**) samt indikatorlampan till hastighetsreglerings-knapp 1 börjar då att blinka.
- Välj önskad hastighet av de 14 möjliga. Indikatorlampan till den hastighet du väljer tänds, och apparaten börjar mixningen.
- Apparaten kommer att mixa oavbrutet i tre minuter och sedan slås av automatiskt.
- Om du vill avbryta mixningen före de tre minuterna har gått skall du trycka på **STOP**-knappen. Det är möjligt att ändra den inställda hastigheten under tiden du mixar. Mixningstiden förlängs då med ytterligare tre minuter från det att du har tryckt ned knappen för den nya hastighen.

Gör så här för att rengöra mixerbehållaren:

- Häll en kopp med ljummet eller varmt vatten i mixerbehållaren.
- Tryck ned **3-min AUTO**-knappen (**L**). Indikatorlampan mellan 3-min AUTO-knappen (**L**) och **PULS**-knappen (**M**) samt indikatorlampan till hastighetsreglerings-knapp 1 börjar blinka.
- Välj hastighet nr 7 eller 14. Indikatorlampan till den hastighet du valt tänds och apparaten börjar mixningen.
- När mixern stannar efter tre minuter, skall du hälla ut vattnet och torka ur behållaren noggrant.

Användning av PULS-funktionen (M)
PULS-funktionen ger dig bättre kontroll över mixningen vid korta tillagningstider.

- Tryck ned **PULS**-knappen (**M**). Indikatorlampan mellan 3-min AUTO-knappen (**L**) och **PULS-knappen (M)** tänds.
- Välj önskad hastighet. Apparaten kommer att mixa så länge som du håller **PULS**-knappen nedtryckt.

RENGÖRING AV APPARATEN
Sänk aldrig ned motordelen i vatten.

- Alla rester av ingredienser måste avlägsnas med hjälp av en slickepott. På de modeller som har en mixerbehållare i plast bör du använda en slickepott i gummi för att inte lämna repor på ytan.
- Häll ljummet vatten upp till markeringen för halvfullt i mixerbehållaren. Slå på mixern i ett par sekunder och töm sedan ut vattnet.
  Upprepa detta en gång till om det är nödvändigt.
  På elektriska modeller kan du rengöra mixern automatiskt, på det sätt som står beskrivet under "Användning av **3-min AUTO**-funktionen".

Mixerbehållaren och de övriga delarna i plast får inte diskas i diskmaskin eller i mycket hett vatten.

- Tag loss mixerbehållaren, locket och måttbägaren före du diskar dem för hand med ljummet vatten och ett milt diskmedel. Skölj dem sedan och torka dem noggrant.
- Mixerbehållaren i glas som följer med modell KF1400EG och KF1600EP är tillverkad i okrossbart glas av högsta kvalitet för att garantera maximal hållbarhet. Det är ändå klokt att hantera den varsamt och se till så att den inte utsätts för onödigt kraftiga stötar.
- Använd en fuktig trasa eller svamp till att rengöra motordelen och sladden. Torka noggrant efteråt med en mjuk trasa.
- Linda försiktigt upp sladden runt botten på motordelen.

TIPS VID ANVÄNDNING
1 Allmänna råd

- För att uppnå ett bra resultat och inte riskera att ingredienser stänker ut ur mixerbehållaren bör du tillsätta ingredienserna i behållaren lite i taget.
- Fyll inte mixerbehållaren över max-markeringen. Mixerbladens rörelser kommer att öka volymen på ingrdienserna i behållaren. De recept där det ingår stora mängder ingredienser bör tillagas i flera omgångar.
- Häll först i vätskan och sedan de fasta ingredienserna, så länge som det inte anges något annat i receptet. Vätskan underlättar mixningen och gör så att du kan mixa på en lägre hastighet. Tillsätt alltid en kopp med vatten när du skall krossa is.
- Mixa i 5 – 30 sekunder och kontrollera sedan konsistensen. Fortsätt att mixa ingredienserna på det här sättet tills du har uppnått önskad konsistens. Se till så att du inte mixar ingredienserna för mycket; det resulterar i en sämre konsistens på hela maträtten som du lagar.
- Använd alltid mixern med locket ordentligt fastsatt.
- Du får INTE lyfta av mixerbehållaren från motordelen när apparaten är i bruk.
- För att undvika risken för att den som använder mixern blir skadad eller att apparaten blir förstörd, får du aldrig sticka ned fingrar eller redskap i mixerbehållaren när apparaten är i bruk. Du kan använda en slickepott eller något liknande när apparaten är avslagen.

2. Fasta ingredienser

- Det är nödvändigt att vara extra uppmärksam när du mixar fina ingredienser. Du måste avbryta mixningen då och då, lyfta av locket, och skrapa ned ingredienser som fastnat på behållarens kanter eller på mixerbladen. Sätt sedan tillbaka locket och fortsätt mixningen. Om mixningen blir tidskrävande på det här sättet, skall du välja en högre hastighet.
- Tag loss måttbägaren från locket före du tillsätter de fasta ingredienserna lite i taget genom hålet i locket. Grönsaker och ost måste alltid skäras upp i mindre bitar före de placeras i mixerbehållaren.

3 Varma ingredienser
Du måste alltid ta loss måttbägaren från locket före du börjar tillagningen av varma recept.

- Tillsätt de varma ingredienserna långsamt, max. 3 dl (2 cups) åt gången, genom hålet i locket.

R E C E P T

Med hjälp av din praktiska mixer kan du snabbt och enkelt vispa grädde, laga majonnäs, såser, pannkakssmet, grönsaksfyllningar, milkshake, frappés, drinkar och cocktails av alla de slag med utmärkt resultat. I den här receptsamlingen finns det flera förslag som visar på olika sätt som du kan använda din mixer på i matlagningen. De här recepten skall ses som en utgångspunkt, och med hjälp av din egen kreativitet kan du säkert komma på fler användningsområden och nya spännande recept. I recepten här nedanför anges lämplig hastighetsinställning. Hastigheten som anges i siffror gäller för de elektriska modellerna (KF1400EG/KF1600EP), och hastigheten som anges med bokstäver inom parentes gäller för den mekaniska modellen (KF1400).

V I S P A D G R Ä D D E

- 2 dl vispgrädde

Häll grädden i mixerbehållaren och mixa den på hastighet 9 (HÖG) i ca 20 – 30 sekunder.

M A S C A R P O N E - K R Ä M

- 250 g mascarpone-ost
- 3 ägg
- 50 g socker
- 2,5 dl vispad grädde

Placera alla ingredienser (utom den vispade grädden) i mixerbehållaren och mixa på hastighet 4 (LÅG) tills blandningen blir vit. Häll krämen i små portionsformar och garnera med den vispade grädden (som vispats enligt den tidigare beskrivningen). Ställ deserten i kylskåp i ett par timmar före den serveras.

M A J O N N Ä S

- 1 helt ägg
- 1 msk senap
- Ett par droppar pressad citron
- Olja
- En nypa salt

Placera ägget, senap, pressad citron och salt i mixerbehållaren och mixa det på hastighet 5 (LÅG) i ett par sekunder. Fyll måttbägaren med olja och tillsätt den lite åt gången under tiden som du fortsätter mixningen på hastighet 5 (LÅG), tills majonnäsen blir fast. **Passar bra att servera till pocherad fisk.**

T O N F I S K S Ä S

- 120 g tonfisk i olja
- 150 g majonnäs
- En handfull kapris

Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 3 (LÅG) i ett par sekunder. **Idealsik till tillagning av vitello tonnato.**

R O S A D R E S S I N G

- 50 g majonnäs
- 10 g ketchup
- 4 droppar Worchestershire sauce

Placera alla ingredienserna i mixerbehållaren och mixa dem på hastighet 3 (LÅG) i ett par sekunder. **Passar bra att servera till pommes frites och clubsandwich**

O M E L E T T M E D L Ö K

- 6 ägg
- 2 msk mjölk
- 1 finhackad lök
- 2 msk olja
- salt

Mixa äggen tillsammans med mjölk och salt i mixerbehållaren på hastighet 2 (LÅG) i ca. 30 sekunder. Stek löken lätt i oljan i en stekpanna på spisen. Häll äggblandningen i stekpannan och stek omeletten tills den stelnat. Lyft lite på den under stekningen så att den inte fastnar i pannan.

SMET TILL CREPES

- 100 g mjöl
- 4 hela ägg
- 1 dl mjölk
- salt

Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 2 (LÅG) i ca. 30 sekunder. Smeten skall vara ganska tjock.

FRAPPÉ

- 1 äpple
- 1 dl mjölk

Skär äpplet i små bitar och placera det i mixerbehållaren tillsammans med mjölken. Mixa alltihopa på hastighet 13 (HÖG) i ungefär en minut. **Du kan naturligtvis byta ut äpplet mot vilken frukt du vill.**

ITALIENSK ISDRINK

- Is
- Syrup till smaksättning

Häll isen i mixerbehållaren och mixa den med hjälp av PULS-knappen på hastighet 14 (HÖG) tills all is har krossats. Häll den krossade isen i ett glas och tillsätt syrup.

ZUCCHINI (SQASH) MED TONFISK

- 4 zucchini
- 1 burk hela tomater
- 1 ägg
- persilja
- 120 g tonfisk i olja
- 100 g riven ost
- salt

Dela zucchinin på längden i två delar och gröpa ut fruktköttet med en sked. Var försiktig så att de inte går sönder. Placera fruktköttet i mixerbehållaren tillsammans med ägget, tonfisken, den rivna osten, lite salt och persilja. Mixa allt på hastighet 14 (HÖG) tills det ser ut som en jämn smet. Dela zucchini-halvorna på bredden och fyll dem med blandningen. Placera dem i en smord ugnsfast form. Mosa ihop tomaterna med ett par msk vatten och två msk olja och häll dem i ugnsformen. Lägg några klickar med smör ovanpå zucchinin och stek dem i en uppvärmd ugn i ca. 40 minuter. **Zucchinin smakar extra gott när den fått svalna till rumstemperatur.**

SGROPPINO

- 100 g citronsorbet
- 1/2 glas mousserande vitt vin
- 1 vodkashot

Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 9 (HÖG) i ungefär 1 minut, tills blandningen är jämn.

YLEISIÄ OHJEITA

- Poistettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, että laite sisältää kaikki osat ja on kunnossa.
- Pidä pakkausmuovipussi lasten ulottumattomilla, koska se saattaa aiheuttaa tukehtumisvaaran.
  Poista mahdollinen pöly pyyhkimällä laite pehmeällä liinalla.
- Ennenkuin asetat pistokkeen pistorasiaan, varmista seuraava:
- paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen tietolevyyn merkittyä jännitettä
- pistorasia on maadoitettu: valmistaja ei ota vastuuta, jos tämä kohta on laiminlyöty.
- Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, vie laite valtuutetun korjaajan luo. Muuntajien ja jatkojohtojen käyttö ei ole suositeltavaa. Tarvittaessa tulee käyttää yksittäisiä muuntajia tai jatkojohtoja, jotka ovat yleisten turvallisuusmääräysten mukaisia ja varmistaa, ettei jännite ylitä muuntajan tai johdon jänniterajaa.
- Jos laite menee rikki toimita se valtuutetulle korjaajalle.
- Tätä laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Laitteen asiaton käyttö on vaarallista. Valmistaja ei ota vastuuta sopimattoman, vääränlaisen tai vastuuttoman käytön tai ammattitaidottoman korjaajan aiheuttamista vahingoista.
- Maadoitusjohdolla varustetut mallit on kytkettävä tarkoituksenmukaiseen maadoitusjärjestelmään voimassa olevien sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Huolehdi, etteivät kädet, hiukset, vaatteet tai keittiövälineet ole kannussa, ennen laittteen käynnistämistä.

Terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovasti.

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita:

- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
- Laitetta ei saa jättää päälle, kun se ei ole käytössä, tämä voi olla hyvin vaarallista.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä altista laitetta luonnonilmiöille, (sade, suora auringonvalo, pakkanen, jne.).
- Älä anna lasten käyttää laitetta yksin.
- Irrota pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä.
- Älä jätä laitetta päälle kun se ei ole käytössä sähköiskuvaaran vuoksi.
- Laitetta ei saa upottaa veteen.
- Vahingoittunut virtajohto tulee vaihtaa vain valtuutetun korjaajan toimesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Laitetta, pistoketta tai johtoa ei saa upottaa veteen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vie laite heti valtuutetun korjaajan korjattavaksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennenkuin puhdistat tai huollat laitetta.
- Jos laite ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut, sammuta laite koskematta siihen. Mahdolliset korjaukset tulee suorittaa alkuperäisiä osia käyttäen, valtuutetun korjaajan toimesta.
- Jos päätät poistaa laitteen kokonaan käytöstä, tee laitteesta käyttökelvoton katkaisemalla virtajohto (kun olet irrottanut pistokkeen pistorasiasta).
- Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.

Ruoan kanssa kosketuksissa olevat osat ovat EEC direktiivin 89/109 mukaisia.

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennenkuin käytät laitetta ensimmästä kertaa, pese kaikki tarvikkeet huolellisesti. Varo teriä (ne ovat hyvin teräviä), puhdista moottori kostealla pyyhkeellä.

Älä upota moottoria veteen!

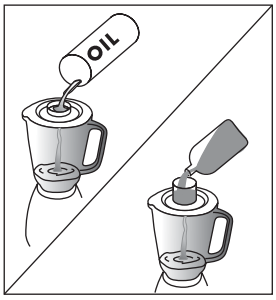
Tarkista, että paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen tietolevyyn merkittyä jännitettä.

KÄYTTÖ

- Aseta laite tasaiselle ja kuivalle alustalle. ÄLÄ LIITÄ LAITETTA VIRTALÄHTEESEEN, ENNENKUIN KAIKKI OSAT OVAT KUNNOLLA KIINNI.
- Aseta kannu moottorikoteloon.
- Käyttäessäsi mitta-astiaa (**A**), käännä sitä kunnes kannen urat (**B**) ja astian kielekkeet kohtaavat, irrota astia. Nyt voit käyttää sitä mitta-astiana ja lisätä ainekset kannuun reiästä sekoituksen aikana (kun laite on päällä).
- Kaada ainekset kannuun.

Tämä tehdään seuraavalla tavalla:

1. poistamalla koko kansi (**A+B**)
2. asettamalla kansi (**B**) ilman mitta-astiaa/syötintä (**A/A1**)
3. (vain sähköiset mallit) käytä syöttäjää **A1** suppilona. Syöttäjää A1 voidaan käyttää joko alkuperäisessä asennossa tai ylösalaisin, kun lisätään suuria nestemääriä.



- Käyttääksesi mitta-astiaa/syötintä (**A/A1**), käännä sitä myötäpäivään kunnes kannen urat (**B**) ja astian kielekkeet kohtaavat, poista astia.

Huomio:

- Älä käytä laitetta yli 3 minuutin ajan keskeytyksettä. Pysäytä laite minuutin ajaksi ja käytä sitä uudelleen korkeintaan 5 jakson ajan. Anna laitteen jäähtyä tämän jälkeen.
- Paloittele kiinteät ainekset kuutioiksi ja lisää vesi.
- Huolehdi, että kansi on kunnollla kiinni käytön aikana.

Mekaaninen malli KF1400:

- Aloittaaksesi aineiden sekoittamisen, valitse haluttu nopeus (**LOW tai HIGH**).
  Kun ainekset ovat saavuttaneet halutun koostumuksen, käännä nopeudenvalitsin takaisin **OFF**-asentoon.
- **PULSE-**asentoa käytetään kun työskennellään maksiminopeudella, se mahdollistaa laitteen hyvän hallinnan ja lyhyen keston.

Sähköinen malli KF1400EG/KF1600EP:

- Käynnistä laite painamalla katkaisijaa (**F**), joka on näppäimistön sivussa. Vasemmalla oleva nopeuden ilmaiseva merkkivalo (**N**) syttyy ja nopeuden 1 kohdalla oleva valo loistaa.
- Valiste nopeus 1-14 painamalla vastaavaa painiketta. Mitä suurempi luku, sitä suuremmalla nopeudella terät pyörivät.
- Laite on varustettu toimimaan nopeuksilla 1-7. Jos haluat laitteen toimivan nopeuksilla 8-14, paina tehonsäätöpainiketta (**N**). Oikealla oleva merkkivalo syttyy.
- Kun ainekset ovat saavuttaneet halutun koostumuksen, paina **STOP**-painiketta (**I**).

3-minuutin automaatin käyttö

Tämä toiminto on kätevä, kun halutaan sekoittaa aineita, joiden sekoittamiseen kuluu normaalia pidempi aika tai jos halutaan puhdistaa kannu.

- Paina **AUTO 3 min-painiketta (L)**. Merkkivalo **AUTO 3 min. (L)** ja **PULSE (M)** painikkeiden ja nopeuden 1 vieressä alkaa loistaa.
- Valitse 14 mahdollisesta nopeudesta haluamasi. Nopeuden ilmaiseva merkkivalo syttyy ja laite käynnistyy.
- Laite toimii yhtäjaksoisesti kolme minuuttia ja sammuu.
- Keskeyttääksesi toiminnan, ennenkuin kolme minuuttia on kulunut, paina **STOP-painiketta**. Nopeutta voi säädellä laitteen ollessa käynnissä, tällöin laitteen toiminta-aika pitenee kolmella minuutilla.

Kannun puhdistaminen:

- Kaada kannuun kupillinen lämmintä tai kuumaa vettä.
- Paina **AUTO 3 min-painiketta (L)**. **AUTO 3** min-painikkeen (**L**) ja PULSE-painikkeen (**M**) välissä oleva merkkivalo syttyy samoin painikkeen 1 merkkivalo loistaa.
- Valitse nopeus 7 tai 14. Valitun nopeuden merkkivalo syttyy ja laite käynnistyy.
- Kun laite sammuu, tyhjennä sekoitin ja kuivaa se huolellisesti. 11

PULSE (M)

PULSE-painike mahdollistaa laitteen hyvän hallinnan nopean sekoituksen aikana.

- Paina **PULSE**-painiketta (**M**) . Merkkivalo **AUTO** 3 min-painikkeen (**L**) ja **PULSE-painikkeen (M)** välissä syttyy.
- Valitse haluttu nopeus. Laite toimii niin kauan, kuin painike on pohjaanpainettuna.

LAITTEEN PUHDISTAMINEN

Älä koskaan upota mottoriosaa veteen.

- Kannuun jääneet ruoka-aineet tulee poistaa lastalla. Muovikannulla varustettujen laitteiden puhdistamiseen tulee käyttää kumilastaa, jottei laitteen pintaan tule naarmuja.
- Kaada kannuun lämmintä vettä puoleenväliin asti. Käynnistä laite muutamaksi sekunniksi ja tyhjennä kannu.
  Toista tämä tarvittaessa.
  Sähköisten mallien puhdistaminen automaattisesti on mahdollista, kuten kohdasa " AUTO 3 min. " käyttö, on mainittu.

Kannua ja muoviosia ei saa pestä astianpesukoneessa eikä kiehuvassa vedessä.

- Poista kannu, kansi ja mitta-astia ja pese ne lämpimässä vedessä miedolla pesuaineella. Huuhtele hyvin ja kuivaa.
- Mallien KF1400EG ja KF1600EP lasikannu on valmistettu laadukkaasta, rikkoutumattomasta lasista, parhaan mahdollisen kestävyyden takaamiseksi.
  Ole kuitenkin varovainen ja vältä kovia kolhuja.
- Moottorin ja virtajohdon puhdistamiseen voidaan käyttää kosteaa pyyhettä tai sientä. Kuivaa huolellisesti pehmeällä pyyhkeellä.
- Kiedo johto varovasti laitteen ympärille.

KÄYTTÖOHJEITA

1 Yleistä

- Hyvän tuloksen saamiseksi ja aineiden roiskumisen estämiseksi tulee aineita lisätä vähän kerrallaan.
- Täytä kannu korkeintaan merkkiviivaan asti, liikkuvat terät nostavat kannussa olevaa ainetta. Jos valmistat suuren määrän, tee se osissa.
- Kaada nestemäiset ainekset kannuun ennen kiinteitä, jos valmistusohjeessa ei toisin mainita. Neste helpottaa sekoittamista ja mahdollistaa pienemmän nopeuden käytön. Lisää aina kupillinen vettä, ennenkuin käsittelet jäätä.
- Käytä laitetta ensin n. 5 - 30 sekunnin ajan ja tarkista sitten aineen koostumus. Jatka sekoittamista tällä tavalla, kunnes pääset haluamaasi lopputulokseen.
  Älä sekoita aineksia liikaa, koska ruuan koostumus saattaa muuttua.
- Huolehdi, että kansi on kunnolla kiinni sekoittamisen aikana.
- Kannua EI SAA irrottaa sekoittamisen aikana.
- Vahinkojen ja laitteen vahingoittumisen välttämiseksi älä työnnä käsiäsi tai ruokailuvälineitä kannuun sekoituksen aikana. Sekoittamisen jälkeen voit käyttää lastaa kannun puhdistamiseen.

2 Kiinteät ainekset

- On syytä kiinnittää erityistä huomiota hienojen ainesten käsittelemiseen. Sekoitettaessa hienoja aineksia on usein tarpeellista keskeyttää sekoittaminen väliajoin, poistettava kansi ja painettava kannun reunoille ja terälle kerääntyneet ainekset. Tämän jälkeen kansi asetetaan paikalleen ja jatketaan sekoittamista. Jos sekoittaminen tämäntakia pitkittyy, voi valita suuremman sekoitusnopeuden.
- Lisätäksesi kannuun kiinteitä aineita, poista kannen mitta-astia ja lisää kiinteät aineet vähitellen kannun reiästä. Vihannekset ja juustot tulee leikata kuutioiksi ennen lisäämistä.

3 Kuumat ainekset

Poista kannen mitta-astia aina, ennenkuin aloitat kuumien ruokien valmistamisen.

- Lisää kuumat ainekset hitaasti kannen reiän kautta, enintään 2 kupillista kerrallaan.

V A L M I S T U S O H J E I T A

Käytännöllisesti ja kätevästi laitteesi mahdollistaa vaahtojen, kastikkeiden, frittataksien, pannukakkujen, vihannestäytteiden, drinnkien ja coktailien valmistamisen. Tämä valmistusohjekokoelma sisältää erilaisia käyttövinkkejä. Käytä näitä valmistusohjeita suuntaa-antavina ja käytä omaa luovuuttasi. Ohjeissa, joissa on mainittu nopeutta ilmaiseva numero, viitataan sähköisiin malleihin (KF1400EG/KF1600EP), kun taas kirjoitettu nopeus viittaa mekaaniseen malliin (KF1400).

K E R M A V A A H T O

- 2 dl kuohukermaa

Kaada kerma kannuun ja käytä nopeutta 9 (HIGH) n. 20 - 30 sekunnin ajan.

M A S C A R P O N E V A A H T O

- 250 gr. mascarpone juustoa
- 3 kananmunaa
- 50 gr. Sokeria
- 1/4 l. kermavaahtoa

Laita kaikki ainekset (ei kermavaahtoa) kannuun ja käytä laittetta nopeudella 4 (LOW) kunnes seos on vaaleaa. Kaada vaahto pieniin tarjoiluastioihin ja koristele kermavaahdolla (kermavaahdon ohje on mainittu edellä). Anna jälkiruoan jäähtyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan ennen tarjoilua.

M A J O N E E S I

- 1 kananmuna
- öljyä
- tlk mustaapippuria
- ripaus suolaa
- muutama pisara sitruunamehua

Laita muna, pippuri, situunamehu ja suola kannuun ja sekoita nopeudella 5 (LOW) muutaman sekunnin ajan. Täytä mitta-astia öljyllä ja jatka sekoittamista nopeudella 5 (LOW) (lisää joukkoon öljy vähitellen) kunnes majoneesista tulee kiinteää. **Sopii hyvin haudutetulle kalalle.**

T O N N I K A L A K A S T I K E

- 120 gr. Tonnikalaa öljyssä
- 50 gr. Majoneesia
- kourallinen kapriksia

Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita nopeudella 3 (LOW) muutaman sekunnin ajan. **Sopii erinomaisesti vitello tonnaton valmistamiseen.**

V A A L E A N P U N A I N E N K A S T I K E

- 50 g majoneesia
- 10 g ketsuppia
- 4 tippaa Worcestershire kastiketta

Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita nopeudella 3 (LOW) muutaman sekunnin ajan. **Kastike sopii erinomaisesti ranskalaisille perunoille ja voileiville.**

S I P U L I O M E L E T T I

- 6 kananmunaa
- 2 rkl maitoa
- 1 hienonnettu sipuli
- 2 rkl öljyä
- suolaa

Sekoita munia kannussa nopeudella 2 (LOW) n. 30 sekunnin ajan maidon ja suolan kanssa. Aseta paistinpannu liedelle ja ruskista sipuli öljyssä. Kaada seos paistinpannulle ja anna munien paistua kunnes seos on kiinteä. Huolehdi, ettei omeletti tartu kiinni pannuun.

K R E P I T

- 100 g jauhoja
- 1 dl maitoa
- 4 kokonaista kananmunaa
- suolaa

Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita nopeudella 2 (LOW) n. 30 sekunnin ajan. Seoksen tulisi olla kermamaista.

F R A P P É

- 1 omena
- 1 dl maitoa

leikkaa omena pieniksi paloiksi ja laita palat ja maito kannuun. Sekoita nopeudella 13 (HIGH) n. 1 minuutin ajan. **Voit käyttää omenan sijasta muita haluamiasi hedelmiä.**

I TA L I A N I C E

- Jäätä
- maustettua siirappia

Kaada jäät kannuun ja sekoita PULSE-toiminnolla, nopeudella 14 (HIGH) kunnes jää on murskaantunut. kaada jäämurska lasiin ja lisää siirappi.

KESÄKURPITSAA TONNIKALALLA

- 4 kesäkurpitsaa
- 1 muna
- 120 gr tonnikalaa öljyssä
- 1 tölkki kuorittuja tomaatteja
- 100 gr juustoraastetta
- suola
- persilja

Leikkaa kurpitsa pituussuunnassa puolikkaisiin, poista malto lusikalla rikkomatta sitä. Aseta malto kannuun munan, tonnikalan, justoraasteen, suolan ja persiljan kanssa ja käytä konetta nopeudella 14 (HIGH) kunnes seos on tasaista. Täytä kurpitsalohkot seoksella. Aseta lohkot voideltuun kulhoon. Sekoita muutama lusikallinen vettä, kaksi lusikallista öljyä sekä tomaatit, sekoita haarukaalla ja ja kaada kulhoon. Laita päälle muutama voinokare ja laita uuniin 40 minuutiksi. **Kesäkurpitsat maistuvat parhailta huoneenlämpöisinä.**

S G R O P P I N O

- 100 gr. Sitruuna sorbettijäätelöä
- 1/2 lasillista kuohuviiniä
- 1 vodka-shot

Laita aineet kannuun ja sekoita nopeudella 9 (HIGH) 1 minuutin ajan, kunes seos on tasaista.

KF1400/1600 22-10-2003 10:55 Pagina 66

OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

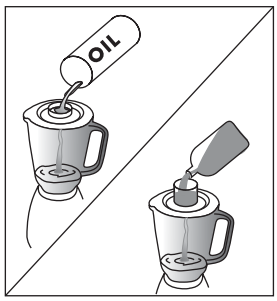
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać malaksera, lecz zwrócić się wyłącznie do wykwalifikowanego personelu.
- Plastikowego worka, w który opakowany jest produkt, nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne źródło zagrożenia.
- W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model. Odradza się korzystanie ze stabilizatora, gniazdek wielowtykowych i/lub przedłużaczy.
  Jeżeli ich użycie okaże się konieczne, korzystać wyłącznie ze stabilizatorów prostych lub wielokrotnych oraz przedłużaczy zgodnych z normami bezpieczeństwa, zwracając uwagę, by nie przekroczyć limitu mocy wskazanego na stabilizatorze i/lub przedłużaczu.
- Modele wyposażone w uziemienie powinny być podłączone do skutecznego urządzenia uziemiającego, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie przestanie działać, należy się zwrócić wyłącznie do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Urządzenie należy przeznaczyć wyłącznie do użytkowania, dla którego zostało wyraźnie zaprojektowane.
  Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
  Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia i/lub napraw wykonanych przez niewykwalifikowany personel.
- Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy ręce, włosy, ubrania i naczynia kuchenne znajdują się z dala od pojemnika. Ostrza mogą uciąć: należy je obsługiwać z ostrożnością.
  Należy zwłaszcza przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa:
  Przed pierwszym użyciem urządzenia należy starannie umyć wszystkie akcesoria zwracając uwagę na ostrza (są ostre); wilgotną ściereczką przetrzeć zespół silnika.
  Zespołu silnika nigdy nie zanurzać w wodzie!
  Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używać urządzenia z bosymi lub mokrymi stopami.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za kabel zasilający.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, mróz itp.).
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie pozwolić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli nie korzystamy z urządzenia.
- Nie zostawiać urządzenia niepotrzebnie włączonego, ponieważ stanowi potencjalne źródło niebezpieczeństwa.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W razie zniszczenia kabla powinien go natychmiast wymienić wykwalifikowany personel.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji czyszczenia czy prac konserwacyjnych, urządzenie należy wyłączyć z sieci zasilającej wyciągając wtyczkę.
- W przypadku uszkodzenia i/lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć. W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych.
- W razie podjęcia decyzji o ostatecznym wyłączeniu urządzenia, po wyjęciu wtyczki z gniazdka zasilającego zaleca się wykluczenie go z użytku poprzez odcięcie kabla zasilającego.
- Niniejszą instrukcję starannie przechowywać na wypadek późniejszych konsultacji.
- Materiały i wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymogi dyrektywy CEE 89/109.

SPOSÓB UŻYCIA

Urządzenie umieścić na suchej i równej powierzchni.
NIE PODŁĄCZAĆ URZĄDZENIA DO GNIAZDKA ZASILAJĄCEGO DOPÓKI WSZYSTKIE AKCESORIA NIE ZOSTANĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE.
Pjemnik ustawić na zespole silnika.
Aby użyć miarki dozującej (**A**), należy obrócić ją w taki sposób, by obie łopatki zetknęły się z prowadnicami na pokrywie (**B**), a następnie wyjąć. W ten sposób, będzie można jej użyć jako dozownika jak również dodawać składniki przez otwór pokrywy w czasie miksowania (przy wyłączonym urządzeniu).
Wlać składniki do pojemnika.
Czynność tę mogą poprzedzać:

1. zdjęcie pokrywy (**A+B**)
2. założenie pokrywy (**A**) bez dozownika/miarki (**A/A1**)
3. (tylko w modelach elektrycznych) użycie podaj-

nika A1 w charakterze lejka. Podajnik **A1** można wykorzystywać zarówno w pozycji początkowej jak i odwróconej, w razie wlewania większych ilości płynu.



Aby wykorzystać miarkę dozującą (**A/A1**), należy ją obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w taki sposób, by obie łopatki zetknęły się z prowadnicami na pokrywie (**B**), a następnie wyjąć.

Uwaga:

Nie korzystać z urządzenia nieprzerwanie przez ponad 3 minuty. Należy robić jednominutowe przerwy i ponownie rozpoczynać użytkowanie wykonując maksymalnie 5 cykli. Po czym należy urządzenie zostawić do ostygnięcia.

Stałe produkty żywnościowe należy pokroić w kostkę i dodać wodę.
W czasie użytkowania należy się upewnić czy pokrywa została prawidłowo wsadzona na swoje miejsce.

Model mechaniczny KF1400:
Aby rozpocząć miksowanie składników, wystarczy przekręcić pokrętło do wybrania żądanej prędkości (**LOW** – niska lub **HIGH** – wysoka).
Kiedy składniki osiągną żądaną konsystencję, należy przesunąć pokrętło do pozycji **OFF**.
Pozycja PULSE służy do uruchomienia urządzenia z maksymalną prędkością, co umożliwia lepszą kontrolę krótkiego miksowania.

Modele elektroniczne KF1400EG/KF1600EP:
Urządzenie włączyć przy pomocy przełącznika (**F**) umieszczonego z boku panelu kontrolnego. Zapali się lewa lampka kontrolna klawisza przełączania prędkości (**N**), a lampka kontrolna obok prędkości 1 zacznie migać.
Wybrać prędkość między 1 a 14 naciskając odpowiedni klawisz. Im wyższa wybrana cyfra, tym większa będzie prędkość ostrzy.
Urządzenie ma już zadaną wcześniej prędkość działania między 1 a 7. Jeżeli chcemy, by działało z prędkością między 8 a 14, należy nacisnąć przycisk przełączania prędkości (**N**). Zapali się wówczas prawa lampka kontrolna.
Kiedy składniki osiągną żądaną konsystencję, należy nacisnąć przycisk **STOP** (**I**).

Korzystanie z przycisku AUTO 3 min.
Funkcja ta jest pomocna w przypadku bardziej czasochłonnego miksowania lub czyszczenia pojemnika.
Nacisnąć przycisk **AUTO 3 min** (**L**). Zapali się lampka kontrolna między przyciskami **AUTO 3** min (**L**) i **PULSE** (**M**) oraz lampka obok prędkości 1.
Wybrać żądaną prędkość spośród 14 dostępnych. Zapali się lampka kontrolna wybranej prędkości i urządzenie zacznie działać.
Tak zaprogramowany malakser działa z przerwami przez trzy minuty, a następnie przerywa miksowanie.
Jeżeli chcemy wcześniej przerwać jego działanie, należy nacisnąć przycisk **STOP**.
Wybraną prędkość można zmieniać również w czasie miksowania i w takim wypadku urządzenie będzie działać przez kolejne 3 minuty.
W celu oczyszczenia pojemnika należy postępować według poniższych wskazówek:
Do pojemnika wlać jedną filiżankę letniej lub ciepłej wody.
Nacisnąć klawisz **AUTO 3 min** (**L**). Zapali się lampka między przyciskami **AUTO 3 min** (**L**) i **PULSE** (**M**) oraz lampka obok prędkości 1.
Wybrać prędkość między 7 a 14. Zapali się lampka kontrolna wybranej prędkości i urządzenie zacznie działać.
Kiedy urządzenie przestanie działać, należy opróżnić i wysuszyć pojemnik.

Korzystanie z przycisku PULSE (M)
Przycisk pulse umożliwia lepszą kontrolę krótkiego miksowania.
Nacisnąć przycisk **PULSE** (**M**). Zapali się lampka kontrolna między przyciskami **AUTO 3 min** (**L**) i **PULSE (M)**.
Wybrać żądaną prędkość. Urządzenie działa, dopóki przycisk jest wciśnięty.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA
Zespołu silnika nigdy nie zanurzać w wodzie.
Wszelkie pozostałości składników należy usunąć przy pomocy szpatułki. W modelach z plastikowym pojemnikiem używać szpatułek gumowych, aby nie zarysować powierzchni.

Wlać letnią wodę do połowy pojemnika. Urządzenie włączyć na kilka sekund i następnie opróżnić pojemnik.
Jeśli to możliwe, czynność powtórzyć.
W modelach elektronicznych można wykonać czyszczenie automatyczne, jak pokazano w punkcie "korzystanie z klawisza **AUTO 3 min**".
Pojemnika i części z plastiku nie należy myć w zmywarce do naczyń ani we wrzącej wodzie.
Pojemnik, pokrywę, dozownik wyjąć i umyć w letniej wodzie z mydłem.
Następnie wypłukać i dobrze wytrzeć.
Szklany pojemnik w modelach KF1400EG i KF1600EP wykonany jest z niettukącego szkła pierwszorzędnej jakości gwarantującej jego maksymalną wytrzymałość.
W każdym razie, zaleca się zachowanie maksymalnej ostrożności w celu uniknięcia gwałtownych uderzeń.
Zespół silnika i kabel zasilający przetrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką.
Całkowicie wysuszyć przy użyciu miękkiej ściereczki.
Starannie zwinąć kabel zasilający w podstawie zespołu silnika.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1 **Ogólne**

Aby osiągnąć żądany rezultat i uniknąć wydostania się składników z pojemnika, należy je stopniowo wkładać do pojemnika.
Nie napełniać pojemnika powyżej 3/4 - działanie ostrzy powoduje zwiększenie objętości składników w pojemniku. Przepisy, które wymagają dużych ilości składników należy wykonać w kilku etapach.
O ile przepis nie mówi inaczej, najpierw należy wlać składniki płynne, potem stałe. Płyn ułatwia miksowanie i umożliwia wykorzystanie niższej prędkości obrotów. Przed przystąpieniem do miksowania lodu należy zawsze dodać filiżankę wody.
Miksować około 5-30 sekund i sprawdzić konsystencję.
Następnie kontynuować miksowanie składników do uzyskania żądanej konsystencji.
Należy uważać, by składników nadmiernie nie zmiksować; moglibyśmy stracić konsystencję zalecaną w przepisie.
Używać malaksera zawsze z nałożoną pokrywą.
NIE zdejmować dzbanka z zespołu silnika w trakcie działania urządzenia.
Aby uniknąć zranienia się lub uszkodzenia urządzenia, nie wsadzać rąk lub narzędzi do pojemnika w trakcie działania urządzenia.
Kiedy urządzenie jest wyłączone, można użyć szpatułki.

2 Składniki stałe

Należy szczególnie uważać w trakcie miksowania drobnych składników. W tym przypadku, od czasu do czasu należy przerwać miksowanie, zdjąć pokrywę i usunąć składniki z boków dzbanka i z ostrzy noży. Następnie, nałożyć ponownie pokrywę i kontynuować miksowanie. Jeżeli tym sposobem miksowanie się wydłuży, wybrać większą prędkość obrotów.
Aby włożyć do pojemnika składniki stałe, zdjąć dozownik z pokrywy i dodawać je stopniowo poprzez otwór w pokrywie. Produkty żywnościowe typu warzywa i sery należy zawsze pokroić w kostkę przed włożeniem ich do pojemnika.

3 Dania ciepłe

Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania ciepłych dań, dozownik należy zdjąć z pokrywy.
Ciepłe produkty żywnościowe powoli dodawać, maksymalnie 2 filiżanki na raz, poprzez otwór w pokrywie.

P R Z E P I S Y

Praktyczne i łatwe w obsłudze, urządzenie umożliwi przygotowanie w krótkim czasie i z doskonałym rezultatem kremów, majonezu, sosów, omletów, racuchów, farszu do warzyw, mrożonych napojów, lodów cytrynowych z alkoholem i koktajli. W poniższym zbiorze przepisów znajduje się kilka sposobów pełnego i zróżnicowanego wykorzystania urządzenia. Przepisy te stanowią bazę wyjściową i z pewnością Wasza wyobraźnia wzbogaci sposoby użycia i przygotowania. W poniższych przepisach prędkości wpisane cyframi odnoszą się do modeli elektronicznych (KF1400EG/KF1600EP), podczas gdy wpisana moc odnosi się do modeli mechanicznych (KF1400).

B I T A Ś M I E T A N A

- 200ml śmietany

Wlać płynną śmietanę do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 9 (HIGH) na około 20-30 sekund.

K R E M Z S E R A M A S C A R P O N E

- 250gr.sera mascarpone
- 1/4 bitej śmietany
- 3 jajka
- 50gr. cukru

Wszystkie składniki (z wyjątkiem bitej śmietany) włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 4 (LOW) do uzyskania gładkiej konsystencji. Krem wlać do salaterek i udekorować bitą śmietaną (przygotowaną jak w poprzednim przepisie). **Przed podaniem deser włożyć do lodówki na parę godzin.**

M A J O N E Z

- 1 całe jajko
- łyżka musztardy
- kilka kropel cytryny
- olej dobrej jakości
- szczypta soli

Do pojemnika włożyć jajko, sól, musztardę i cytrynę i włączyć urządzenie z prędkością 5 (LOW) na kilka sekund. Napełnić dozownik olejem i stale z prędkością 5 (LOW) kontynuować miksowanie (dodając cały czas olej), dopóki majonez nie stężeje. **Sos idealny do gotowanych ryb.**

M A J O N E Z Z T U Ń C Z Y K I E M

- 120gr. tuńczyka w oleju
- 150 gr. majonezu
- garść kaparów

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i mieszać kilka sekund z prędkością 3 (LOW).
Idealny do przygotowania cielęciny z tuńczykiem.

S O S C Z E R W O N Y

- 50gr. majonezu
- 10gr. ketchupu
- 4 krople sosu Worchester

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i mieszać kilka sekund z prędkością 3 (LOW). **Idealny do frytek i kanapek.**

O M L E T Z C E B U L Ą

- 6 jajek
- 1 cebula
- sól
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki oleju

Jajka wraz z mlekiem i solą miksować w pojemniku około 30 sekund z prędkością 2 (LOW). Rozgrzać na patelni dwie łyżki oleju i przysmażyć pokrojoną cebulę. Masę wlać na patelnię i poczekać aż omlet lekko się zetnie, uważając by nie przywarł do dna patelni.

CIASTO NA NALEŚNIKI

- 100gr. mąki
- 1dl. mleka
- 4 całe jajka
- sól

Wszystkie podane składniki włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 2 (LOW) na około 30 sekund. Powinniśmy otrzymać kremowe ciasto.

CUKINIE Z TUŃCZYKIEM

- 4 cukinie
- 1 jajko
- 120 gr.tuńczyka w oleju
- 1 puszka całych pomidorów bez skórki
- 100gr. startego sera

Cukinie przeciąć wzdłuż, wydrążyć je łyżeczką i wyjąć miąższ, uważając by ich nie złamać. Do pojemnika włożyć miąższ cukini, jajko, tuńczyka, parmezan, sól, pietruszkę i włączyć malakser z prędkością 14 (HIGH) do uzyskania jednorodnej masy; wcześniej pokrojone cukinie napełnić farszem do ich połowy na długość. Włożyć je do żaroodpornego naczynia, do którego należy wlać trochę wody zmieszanej z kilkoma łyżkami oleju i odrobiną przetartych pomidorów; na cukiniach rozłożyć odrobinę masła. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut. **Cukinie są najlepsze letnie.**

NAPÓJ MROŻONY

- 1 jabłko
- 1dl. mleka

Pokroić jabłko na kawałki i włożyć do pojemnika wraz z mlekiem. Wszystko miksować z prędkością 13 (HIGH) około 1 minuty. **Naturalnie, można użyć dowolnych rodzajów owoców.**

LODY CYTRYNOWE Z ALKOHOLEM

- 10 dkg lodów cytrynowych
- 1/2 szklanki wina Prosecco
- 1 kieliszek wódki

Wszystkie podane składniki włożyć do pojemnika i miksować z prędkością 9 (HIGH) około 1 minuty lub dopóki całość nie uzyska jednorodnej konsystencji.

GRANITA

- lód
- dowolny syrop

Lód wsypać do pojemnika i wcisnąć przycisk PULSE na prędkość 14 (HIGH), dopóki cały lód nie zostanie jednolicie rozkruszony. Lód włożyć do szklanki i dodać syrop.

H A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT!

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze a készülék épségét. Ha bármilyen kétsége merülne fel, ne üzemeltesse a gépet és kizárólag csak szakemberhez forduljon.
- A készülék csomagolására használt műanyag-zacskót ne hagyja kisgyermekek közelében, mert veszélyforrást jelenthetnek.
- Ha a csatlakozó aljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozó aljzatot a megfelelő típusúra. A készülék hálózati csatlakoztatásához nem tanácsos elosztókat, többszörös konnektorokat és hosszabbítókat használni.
  Amennyiben ezek használata szükségessé válik, az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő egyes vagy többszörös elosztókat és hosszabbítókat használja és ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az elosztón és/vagy hosszabbítón jelzett teljesítményhatárt.
- A földeléssel ellátott géptípusokat egy jó hatékonyságú, földelt elektromos hálózatra kell kapcsolni az érvényes elektromos biztonsági előírások figyelembevételével.
- Amennyiben leállna a készülék működése, a javításhoz kizárólag csak engedéllyel rendelkező szervizhez forduljon.
- A készüléket csak kifejezetten arra a célra lehet használni, amelyre tervezték.
  A készülék minden más célra történő használata helytelen és veszélyes. A gyártót nem terheli felelősség a helytelen, hibás és nem rendeltetésszerű használatból vagy nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.
- A gép bekapcsolása előtt győződjön meg, hogy nincs a keze, haja, ruhája vagy valamilyen konyhaeszköz a keverőedényben **Az keverőedény kései nagyon élesek, használatuknál legyen nagyon óvatos. Különösen fontos az alábbi biztonsági előírások betartása:**
  A készülék legelső használata előtt gondosan mossa el az összes tartozékot. A művelet végrehajtásánál vigyázzon a kések közelében (nehogy megvágja magát). Egy nedves ruhával törölje át a turmixgép motort tartalmazó alsó részét.
  A turmixgép motort tartalmazó alsó részét sosem szabad vízbe mártani!
  Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- Sose érjen a géphez vizes vagy nedves kézzel.
- A készülék használatakor mindig viseljen cipőt és lába sose legyen vizes.
- A hálózati vezetéknél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból.
- Ne hagyja a készüléket különböző légköri elemek (eső, nap, fagy, stb.) közvetlen kitettségében.
- Ne engedje, hogy a készüléket kisgyermekek vagy cselekvőképtelen személyek felügyelet nélkül használják.
- Ne hagyja, hogy a géppel kisgyermekek játsszanak.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból, amikor nem használja a készüléket.
- Ne hagyja feleslegesen bekapcsolva a készüléket, mert potenciális veszélyforrást jelenthet.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A vezeték sérülése esetén azonnal végeztesse el a vezetékcserét egy szakemberrel.
- Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet elvégzése előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról a csatlakozódugó kihúzásával.
- Meghibásodás és/vagy rossz működés esetén kapcsolja ki a gépet és ne nyúljon a készülékhez. Az esetleges javítási műveleteket kizárólag csak a gyártó engedélyével rendelkező szervizben végeztesse el és a javításhoz kérje eredeti alkatrészek alkalmazását.
- A készülék üzemeltetésének végleges befejezésekor a csatlakozódugó konnektorból való kihúzása után a tápvezeték levágása révén ajánlatos a készüléket a további használatra alkalmatlanná tenni.
- Gondosan őrizze meg a használati utasítást, hogy a későbbekben is bármikor tanulmányozhassa.

A konyhagép élelmiszerekkel érintkező részei és azok anyaga megfelel a CEE 89/109 irányelv követelményeinek.

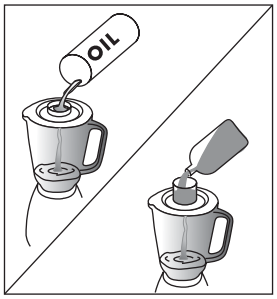
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Helyezze a gépet egy száraz és vízszintes felületre. NE CSATLAKOZTASSA A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÓ ALJZATBA A TARTOZÉKOK MEGFELELŐ MÓDON VALÓ ÖSSZESZERELÉSE ELŐTT.
- Helyezze a motorra a keverőedényt.
- A mérőpohár ill. adagoló (**A**) használatához addig forgassa a poharat, amíg a pohár oldalán található két kitüremkedés a zárófedél (**B**) barázdáiba illeszkedik, majd vegye le a fedélről a poharat. Ezáltal a poharat mérőedényként használhatja, a zárófedél nyílásán keresztül pedig hozzávalókat adagolhat a keverőedénybe a munkafolyamat közben (kikapcsolt készülék mellett).
- Öntse a hozzávalókat a keverőedénybe.
  Ezt a műveletet a következőképpen végezheti el:

1. vegye le az egész zárófedelet (**A+B**)

2. helyezze vissza a fedelet (**A**) a mérőpohár/adagoló (**A/A1**) nélkül
3. (csak az elektronikus modelleken) használja tölcsérként az **A1** adagolót. Az **A1** adagolót az eredeti helyzetben vagy felfordítva (az edény belseje felé fordítva) is lehet használni, ha nagyobb folyadékmennyiségeket tölt a keverőedénybe.

- A mérőpohár/adagoló (**A/A1**) használatához addig forgassa a poharat az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a pohár oldalán található két kitüremkedés a fedél (**B**) barázdáiba illeszkedik, majd vegye le a fedélről a poharat.



Figyelem!

3 percen túl folyamatosan ne működtesse a készüléket. Tartson egyperces szüneteket és folytassa a készülék használatát maximum 5 munkaciklusig. Ennek elteltével hagyja a gépet teljesen lehűlni.

- Vágja fel kockákra a szilárd alapanyagokat és adjon hozzá vizet.
- **Használat közben győződjön meg, hogy a zárófedél megfelelően illeszkedik a helyére**.

KF1400 Mechanikus modell:

- A hozzávalók összekeverésének elkezdéséhez elegendő, ha a gomb elfordításával beállítja a kívánt sebességet (**LOW/ALACSONY vagy HIGH/MAGAS fokozat**).
  Amikor a hozzávalók állaga ill. sűrűsége eléri a kívánt mértéket, forgassa vissza a gombot az OFF/KI állásba.
- A **PULSE** állás a készülék maximum sebességen történő üzemeltetésére szolgál, miközben lehetővé teszi a rövid munkafolyamatok jobb ellenőrzését.

KF1400EG/KF1600EP Elektronikus modellek:

- Kapcsolja be a készüléket a vezérlőtáblán található (**F**) kapcsoló megnyomásával. Ekkor a sebességkapcsoló gomb (**N**) bal jelzőlámpája kigyullad és az 1 sebességfokozat melletti jelzőlámpa villogni kezd.
- Válassza ki a sebességet az 1. és 14. fokozat között a megfelelő gomb benyomásával. Minél nagyobb a kiválasztott szám, annál nagyobb lesz a kések sebessége.
- A készülék az 1 és 7. sebességfokozat közötti üzemelésre van beállítva. Ha a 8. és 14. sebességfokozat között kívánja működtetni a készüléket, nyomja meg a sebességkapcsoló gombot (**N**). Ekkor a jobb oldali jelzőlámpa fog kigyulladni.
- Amikor a hozzávalók állaga ill. sűrűsége eléri a kívánt mértéket, nyomja meg a **STOP** go mbot (**I**).

Az AUTO 3 min. gomb használata

Ez a funkció a hosszabb időt igénylő munkafolyamatok végzése vagy a keverőedény tisztítása esetén hasznos.

- Nyomja meg az **AUTO 3 min. (L)** gombot. Az **AUTO 3 min (L)** és a **PULSE (M)** gombok között elhelyezkedő jelzőlámpa és az 1. sebességfokozat melletti jelzőlámpa villogni kezd.
- Válassza ki a kívánt sebességet a rendelkezésre álló 14 fokozat közül. A kiválaszott sebességfokozathoz tartozó jelzőlámpa kigyullad és a készülék működésbe lép.
- Az így beállított turmixgép 3 percen keresztül szakaszos üzemmódban (megszakításokkal) működik, majd megszakítja az üzemelést.
- Ha előbb meg akarja szakítani a készülék működését, nyomja meg a **STOP** gombot.
  A munkafolyamat végzése közben is meg lehet változtani a kiválasztott sebességet. Ebben az esetben a gép még másik 3 percen át fog működni.
  A keverőedény tisztításához kövesse az alábbi leírást:
- Öntsön az edénybe egy teáscsésze langyos vagy meleg vizet.
- Nyomja be az **AUTO 3 min (L)** gombot. Az **AUTO 3 min (L)** és a **PULSE (M)** gombok között elhelyezkedő jelzőlámpa és az 1. gomb melletti jelzőlámpa villogni kezd.
- Válassza ki a kívánt sebességet a 7. és 14. sebességfokozat közül. A kiválaszott sebességhez tartozó jelzőlámpa kigyullad és a készülék működésbe lép.
- Amikor a készülék abbahagyja a működést, ürítse ki az edényt és törölje szárazra.

A PULSE (M) gomb használata

A PULSE gomb lehetővé teszi a rövid munkafolyamatok jobb ellenőrzését.

- Nyomja be a **PULSE (M)** gombot. Az **AUTO 3** min (**L**) és a PULSE (**M**) gombok között elhelyezkedő jelzőlámpa kigyullad.
- Válassza ki a kívánt sebességet. A készülék addig működik, ameddig a gombot benyomva tartja.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

A turmixgép motort tartalmazó alsó részét sosem szabad vízbe mártani!

- A keverőedényben maradt összes hozzávalót el kell távolítani egy spatula segítségével. A műanyag keverőedénnyel rendelkező modellek esetében használjon gumispatulát, hogy ne karcolja meg az edény felületét.
- Öntse fel félig a keverőedényt meleg vízzel. Üzemeltesse a készüléket néhány másodpercig, majd ürítse ki az edényt.
  Lehetőség szerint ismételje meg a műveletet.
  Az elektronikus modelleken lehetőség van az automatikus tisztításra "Az AUTO 3 min. gomb használata" szakaszban leírtaknak megfelelően.
  Tilos a keverőedény és az összes műanyag alkotórész mosogatógépben vagy forró vízzel való tisztítása!
- Vegye le a keverőedényt, a zárófedelet, az adagolót, majd mossa el langyos szappanos vízzel.
  Ezután öblítse és alaposan törölje szárazra őket.
- Az üveg keverőedény anyaga a KF1400EG és KF1600EP modelleken első osztályú törhetetlen üveg, amely biztosítja a maximális stabilitást ill. szilárdságot.
  Mindenesetre tanácsos meghozni az összes szükséges óvintézkedést a készülék erős megütésének elkerülésére.
- A turmixgép motort tartalmazó alsó részét és a tápvezetéket egy nedves ruhával vagy egy szivaccsal törölje át.
  Ezután egy puha ruha segítségével teljesen törölje szárazra.
- A tápvezetéket gondosan tekerje fel a motor alsó részére.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

1. Általános tanácsok

- A jó eredmény elérésére és a különböző hozzávalók edényből való kifröccsenésének megakadályozására a hozzávalókat egyenként adagolja a keverőedénybe.
- Ne töltse meg a keverőedényt 3/4 részénél nagyobb mértékben. A kések működése folytán növekszik az anyagok térfogata. A nagyobb mennyiségű hozzávalókat igénylő recepteket több részletben kell elkészíteni.
- Ha a recept leírása nem köti ki másként, először mindig a folyékony, utána pedig a szilárd hozzávalókat kell a keverőedénybe tenni. A folyadék ugyanis elősegíti az anyagok összedolgozását és lehetővé teszi alacsonyabb sebességfokozatok alkalmazását. A gép jégaprításra való használata előtt mindig tegyen egy pohár vizet a keverőedénybe.
- Működtesse a gépet 5-30 másodpercig és ellenőrizze a keverék állagát.
  Folytassa a hozzávalók összedolgozását a kívánt mértékű sűrűség eléréséig.
  Ügyeljen, hogy a géppel ne dolgozza össze túlságosan a hozzávalókat, mert elveszhet a recept által előírt étel vagy ital sűrűség ill. állag.
- A turmixgépet mindig csak zárófedéllel együtt szabad használni.
- NE vegye le a keverőedényt a motorról amíg a készülék üzemel.
- A sérülések ill. a készülék megrongálásának elkerülése érdekében a készülék működése közben sose tegye kezét vagy valamilyen konyhaeszközt a keverőedénybe.
  Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, spatulát is használhat.

2. Szilárd hozzávalók

- Finom állagú hozzávalók feldolgozása során legyen különös figyelemmel a műveletek végzésére. Ebben az esetben időnként hagyja abba a munkát, vegye le a keverőedény zárófedelét és gyűjtse össze az edény falára ill. a késekre rakódott hozzávalókat. Ezután helyezze vissza a fedelet és folytassa a hozzávalók összedolgozását. Ha ezáltal túl hosszúvá válna a munkafolyamat, válasszon egy magasabb sebességfokozatot.
- Szilárd hozzávalók adagolására vegye le az edény fedeléről az adagolót és a fedél nyílásán keresztül több részletben öntse az edénybe az alapanyagokat. A zöldségeket és sajtokat a keverőedénybe helyezés előtt mindig fel kell kockázni.

3 Meleg ételek és italok készítése

Meleg ételek ill. italok készítése előtt mindig le kell venni a zárófedélről az adagolót.

- Lassan, egy alkalommal maximum 2 csészénként adagolja a keverőedénybe a meleg hozzávalókat a zárófedél nyílásán keresztül.

R E C E P T E K

Ezzel a praktikus és könnyen kezelhető konyhagéppel remek eredményeket érhet el és rövid idő alatt különböző krémeket, majonézt, mártásokat, tojáslepényt, palacsintatésztát, töltött zöldséghez való töltelékeket, turmixitalokat, "sgroppino"-t és koktélokat készíthet. Az alábbi receptgyűjteményben néhány ötletet talál a készülék helyes és különböző célra történő alkalmazására. Ezek a receptek csak kiindulópontot jelentenek a készülék széleskörű használatára, amelyet az Ön fantáziája majd biztosan újabb felhasználási és receptötletekkel fog gazdagítani. Az alábbi receptekben számmal jelzett sebességfokozatok az elektronikus modellekre (KF1400EG/KF1600EP), a betűvel jelzett teljesítményértékek pedig a mechanikus modellre (KF1400) vonatkoznak.

T E J S Z Í N H A B

- 200 ml folyékony tejszín

Öntse a tejszínt az edénybe és kb. 20-30 percig működtesse a gépet a 9. (HIGH/MAGAS) sebességfokozaton.

M A J O N É Z

- 1 egész tojás
- egy kiskanál mustár
- néhány csepp citrom
- olaj szükség szerint
- egy csipet só

Tegye a tojást, a sót, a mustárt és a citromlevet az edénybe és néhány másodpercig működtesse a gépet az 5. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton. Töltse fel olajjal az adagolót és folytassa a keverést az 5. (LOW/ALACSONY) fokozaton (egy kis olaj fokozatos adagolásával) mindaddig, amíg a majonéz kemény krémmé áll össze. **Nagyon jól illik főtt halhoz.**

RÓZSASZÍN MÁRTÁS

- majonéz
- 4 csepp Worchester-szósz
- 10 g ketchup

Tegye az összes hozzávalót az edénybe, majd néhány másodpercen át keverje össze az egészet a géppel a 3. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton. **Ideális mártás sültkrumplihoz és emeletes szendvicsekhez ill. szendvicstortákhoz.**

MASCARPONE KRÉM

- 250gr. mascarpone sajt
- 1/4 rész tejszínhab
- 3 tojás
- 50gr. cukor

Tegye az edénybe az összes hozzávalót (kivéve a tejszínhabot) és működtesse a gépet a 4. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton, amíg a keverék teljesen puhává, krémes állagúvá válik. Öntse a krémet fagylaltkelyhekbe és díszítse (az előző recept alapján készített) tejszínhabbal. Tálalás előtt az édességet egy pár óráig tartsa a hűtőszekrényben.

T O N H A L M Á R T Á S

- 120 g olajos tonhal
- 150 g majonéz
- ár szem kapribogyó

Tegye az összes hozzávalót az edénybe és keverje össze az egészet a készülék 3. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton néhány másodpercig történő üzemeltetésével. **deális tonhalas borjúszelet készítéséhez.**

HAGYMÁS TOJÁSLEPÉNY

- 6 tojás
- 1 fej hagyma
- só
- 2 kanál tej
- 2 kanál olaj

Keverje jól össze a tojásokat az edényben a tej és a só hozzáadásával a 2. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton kb. 30 másodpercig működtetve a gépet. Melegítsen fel két kanál olajat egy serpenyőben és pirítsa meg az apróra vágott hagymát. Öntse a serpenyőbe a tojásostejes keveréket és süsse meg a tojáslepényt. Vigyázzon, hogy a lepény ne ragadjon le az edény aljára.

PALACSINTATÉSZTA

- 100 g liszt
- 1 dl tej
- 4 egész tojás
- só

Tegye az edénybe a receptben felsorolt összes hozzávalót és működtesse a gépet a 2. (LOW/ALACSONY) sebességfokozaton kb. 30 másodpercig. Az elkészült palacsintatésztának félfolyékony, krémes állagúnak kell lennie.

TURMIXITAL

- 1 alma
- 1dl tej

Aprítsa fel az almát és tegye az edénybe a tejjel együtt. Jól verje fel a keveréket a gép 13. (HIGH/MAGAS) sebességfokozatán kb. 1 percen át. **Természetesen ízlés szerint bármilyen más gyümölcsöt is fel lehet használni a turmixital készítéséhez.**

JÉGKÁSA ÜDÍTŐITAL

- jég
- gyümölcsszirup ízlés szerint

Töltse az összes jeget az edénybe és a PULSE gomb megnyomásával működtesse a gépet a 14. (HIGH/MAGAS) sebességfokozaton addig, amíg a jég egyenletesen szétmorzsolódik. Öntse az aprított jeget egy pohárba és adjon hozzá gyümölcsszirupot.

TONHALAS CUKKINI

- 4 közepes méretű cukkini
- 1 tojás
- 120 g olajos tonhal
- 1 doboz konzerv paradicsom

v 100 g reszelt sajt

Vágja el hosszában a cukkinit és egy kanál segítségével vájja ki a húsát. Ügyeljen, hogy a művelet végzése közben ne törjön el a zöldség. Tegye a keverőedénybe a cukkini kivájt húsát, a tojást, a tonhalat, a reszelt (parmezán)sajtot, a sót és a petrezselymet és működtesse a gépet a 14. (HIGH/MAGAS) sebességfokozaton addig, amíg a keverék teljesen homogénné nem válik. Ezután töltse meg a keverékkel az előzőleg hosszában kettévágott cukkinket. Helyezze a egy kivajazott tűzálló edénybe, amelybe néhány kanál olajjal, valamint a paradicsommal összekevert vizet is ad, majd egyenletesen ossza el a tálban a cukkiniket és tegyen vajdarabot mindegyik tetejére. Helyezze előmelegített sütőbe és süsse kb 40 percig. **Ez a töltött cukkini langyosan fogyasztva a legfinomabb.**

SGROPPINO

- 10 dkg citromfagylalt
- 1/2 pohár prosecco (száraz, habzó fehérbor)
- 1 kupica vodka

Tegye az összes hozzávalót az edénybe és kb. 1 percig kevergesse a 9. (HIGH/MAGAS) sebességfokozaton vagy addig, amíg teljesen homogén állagúvá válik.

KF1400/1600 22-10-2003 10:55 Pagina 76

VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

- Po odstranění obalu se přesvědčte o celistvosti spotřebiče. Pokud máte obavy, že je přístroj poškozený, nepoužívejte jej a obraťte se na kvalifikovaného odborníka.
- Nenechávejte sáček z umělé hmoty, ve kterém byl spotřebič zabalený, na dosah dětí. Mohl by pro ně být nebezpečný.
- V případě, že zásuvka a zástrčka nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za vhodný typ kvalifikovaným odborníkem. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů.
  Pokud je jejich použití nezbytné, použijte pouze jednoduché adaptéry nebo vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami. Dbejte na to, aby nedošlo k překročení limitu výkonu vyznačeném na adaptéru a/nebo na prodlužovacím kabelu.
- U modelů bez uzemnění musí být spotřebič zapojený na výkonný rozvod uzemnění v souladu s platnými předpisy o elektrické bezpečnosti.
- Pokud spotřebič přestane fungovat, obraťte se pouze na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Tento přístroj musí být používaný pouze k účelům, ke kterým byl vyroben.
  Každé jiné použití je nevhodné a tudíž nebezpečné. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nevhodným, chybným nebo nezodpovědným používáním přístroje, anebo pokud byly na spotřebiči provedeny opravy nekvalifikovanou osobou.
- Dávejte pozor na to, abyste v okamžiku spuštění mixéru neměli v mixovací nádobě ruce, šaty nebo kuchyňské náčiní. **Nůž mixéru je ostrý: zacházejte s ním opatrně.**
  Dodržujte především následující základní směrnice bezpečnosti:
  Před prvním použitím spotřebiče omyjte pečlivě veškeré příslušenství.
  Dávejte pozor na nůž mixéru (je ostrý).
  Těleso motoru otřete vlhkým hadříkem.
  V žádném případě neponořujte těleso motoru do vody!
  Ověřte si, zda napětí vedení souhlasí s napětím uvedeným na popisném štítku spotřebiče.
- Nesahejte na spotřebič mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud máte holé nebo mokré nohy.
- Nevytahujte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu taháním za kabel.
- Dbejte na to, aby spotřebič nebyl vystavený atmosférickým vlivům (déšť, slunce, mráz atd.).
- Nedovolte, aby spotřebič používaly nesvéprávné osoby nebo děti bez dozoru.
- Nenechte děti, aby si se spotřebičem hrály.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý, pokud jej nepoužíváte. Je možným zdrojem nebezpečí.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Jestliže je přípojný kabel poškozený, nechte ho okamžitě vyměnit kvalifikovaným odborníkem.
- Před čištěním nebo údržbou přístroje vytáhněte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu.
- Pokud je přístroj poškozený a/nebo nefunguje správně, vypněte jej a nesnažte se jej opravit. Případné opravy nechte provést pouze v servisním středisku pověřeném výrobcem a požadujte, aby bylo použito pouze originálních náhradních dílů a příslušenství.
- V případě, že budete spotřebič likvidovat, vytáhněte nejdříve přípojný kabel ze zásuvky el. proudu a potom kabel uřízněte. Spotřebič se tak stane nepoužitelným.
- Návod k použití si uschovejte, abyste do něj v případě potřeby mohli nahlédnout.

Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami jsou v souladu s předpisy Směrnice 89/109/EU.

POUŽITÍ

- Umístěte spotřebič na rovnou a suchou plochu. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZAPOJUJTE SPOTŘEBIČ DO ZÁSUVKY EL. PROUDU, DOKUD SPRÁVNĚ NENAMONTUJETE VŠECHNO PŘÍSLUŠENSTVÍ.
- Nasaďte mixovací nádobu na těleso motoru.
- Odměrku-dávkovač (**A**) vyjmete tak, že jí otočíte tak, aby se dva výstupky na odměrce kryly s vodícími kolejničkami na víku (**B**). Odměrka může sloužit k odměřování množství ingrediencí nebo i jako dávkovač, kterým můžete při zpracovávání (vždy s vypnutým mixérem) přidávat otvorem ve víku další ingredience.
- Naplňte mixovací nádobu potravinami.
  Tento úkon můžete provést následovně:

- Naplňte mixovací nádobu zhruba do poloviny vodou. Spusťte mixér na několik sekund. Potom nádobu vyprázdněte.
  Pokud je to možné, zopakujte shora uvedený úkon. U elektronických modelů lze provádět automatické čištění podle pokynů popsaných v kapitole „Používání tlačítka **AUTO 3 min**".
  Nemyjte mixovací nádobu a veškeré součástky z umělé hmoty v myčce nádobí nebo v horké vodě.
- Odejměte mixovací nádobu, víko a dávkovač a pak je omyjte vlažnou vodou s tekutým přípravkem na nádobí.
  Pečlivě opláchněte a osušte.
- Skleněná mixovací nádoba mod. KF1400EG a KF1600EP je vyrobena z nerozbitného skla I. třídy, aby se zaručila její maximální odolnost.
  V každém případě vám ale doporučujeme zacházet s nádobou opatrně a vyvarovat se prudkým nárazům.
- Těleso motoru a přípojný kabel otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
  Vše pečlivě osušte měkkým, suchým hadříkem.
- Přípojný kabel oviňte okolo tělesa motoru.

RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ

1 Všeobecně

- Doporučujeme přidávat ingredience do mixovací nádoby postupně. Ingredience nebudou z nádoby vytékat a obdržíte vynikající výsledky.
- Naplňte mixovací nádobu max. do 3/4 - při mixování se objem ingrediencí v mixovací nádobě zvětší. Při přípravě většího množství, je nutné zpracovávat ingredience po částech.
- Obvykle se do mixovací nádoby nalévají nejdříve tekuté ingredience a pak se přidávají tuhé ingredience. Je ale možné, že některé recepty uvádějí jiný postup. Tekutiny usnadňují zpracování a lze použít větší rychlost. Při mixování ledu přidejte nejdřív skleničku vody.
- Mixujte 5 – 30 sekund a zkontrolujte hustotu.
  Pokračujte v mixování ingrediencí, dokud neobdržíte požadovanou hustotu.
  Dávejte pozor, abyste ingredience nerozmixovali příliš; správný stupeň hustoty je důležitý k obdržení dobrých výsledků receptů.
- Používejte mixér pouze s nasazeným víkem.
- NEODSTRAŇUJTE mixovací nádobu z tělesa motoru, pokud je spotřebič spuštěný.
- Pokud je mixér spuštěný, nevsunujte ruce nebo jiné náčiní do mixovací nádoby. Předejte tak zranění nebo poškození spotřebiče.
  Stěrku používejte pouze pokud je mixér vypnutý.

2 Tuhé ingredience

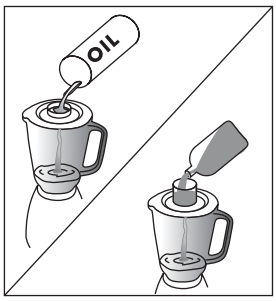
- Při mixování tuhých ingrediencí je nutné věnovat zpracovávání větší pozornost. Občas musíte přerušit mixování, odejmout víko a seškrábnout ze stěn nádoby a z nožů ingredience, které se na ně přichytily. Potom víko znovu nasaďte a pokračujte v mixování. Pokud se vám zdá, že mixování tímto způsobem zabere příliš mnoho času, nastavte mixér na vyšší rychlost.
- Při přidávání tuhých ingrediencí do mixovací nádoby musíte nejdříve odejmout z víka dávkovač a pak otvorem vložit potřebné ingredience. Potraviny, jako např. zelenina a sýr, se musí nejdříve nakrájet na kostičky a teprve potom je můžete vložit do mixovací nádoby.

3 Mixování teplých pokrmů

Než začnete mixovat teplé pokrmy, musíte nejdříve odejmout dávkovač z víka.

- Teplé pokrmy určené k mixování musíte dávat do mixovací nádoby pomalu otvorem ve víku. Přidávejte pokaždé maximálně 2 šálky teplého pokrmu.

1. odejměte celé zkompletované víko (**A+B**)
2. nasaďte víko (**A**) bez dávkovače/odměrky (**A/A1**)
3. (pouze u elektronických modelů) použijete zásobník **A1** jako násypku. Zásobník **A1** můžete používat jak v původní poloze tak vzhůru nohama, pokud budete do mixéru nalévat větší množství tekutin.



- Odměrku-dávkovač (**A/A1**) vyjmete tak, že jí otočíte proti směru hodinových ručiček tak, aby se dva výstupky na odměrce kryly s vodícími kolejničkami na víku (**B**).

Pozor:

- Mixér se smí používat bez přerušení maximálně 3 minuty. Po uplynutí 3 minut nechte spotřebič odpočinout na 1 minutu a potom můžete znovu mixovat. Můžete zopakovat maximálně 5 cyklů. Potom musíte nechat mixér vychladnout.

- Tuhé ingredience musíte nejdříve nakrájet na kostičky a přidat vodu.
- **Dbejte na to, aby víko bylo při používání mixéru správně nasazené.**

Mechanický model KF1400:

- Ke spuštění mixéru stačí otočit knoflík na požadovanou rychlost (**LOW nebo HIGH**).
  V okamžiku, kdy se potraviny rozmixují podle vaší potřeby, nastavte knoflík na polohu **OFF**.
- Poloha **PULSE** umožňuje fungování mixéru na maximální rychlost a přitom zaručuje lepší ovládání mixéru při krátkodobém mixování.

Elektronické modely KF1400E G/KF1600EP:

- Stisknutím tlačítka (**F**), které se nachází na boční straně ovládacího panelu, spotřebič zapnete. Levá světelná kontrolka tlačítka přepínače rychlostí (**N**) se rozsvítí a světelná kontrolka u rychlosti 1 začne blikat.
- Navolte požadovanou rychlost od 1 do 14 stisknutím příslušného tlačítka. Platí zásada, že čím vyšší je číslo tím větší bude rychlost otáčení nožů.
- Spotřebič je nastavený na rychlosti od 1 do 7. Pokud chcete používat rychlosti od 8 do 14, stačí stisknout tlačítko přepínače rychlostí (**N**). Rozsvítí se příslušná světelná kontrolka na pravé straně.
- V okamžiku, kdy mixované potraviny jsou dostatečně rozmixované, stiskněte tlačítko **STOP** (**I**).

Používání tlačítka AUTO 3 min.

Tato funkce je výhodná při zpracovávání potravin, kdy se vyžaduje dlouhé mixování nebo při čištění mixovací nádoby.

- Stiskněte tlačítko **AUTO 3 min** (**L**). Světelná kontrolka mezi tlačítky **AUTO 3 min** (**L**) a **PULSE** (**M**) a světelná kontrolka poblíž označení rychlosti 1 začnou blikat.
- Nastavte jednu z možných 14 rychlostí. Světelná kontrolka navolené rychlosti se rozsvítí a spotřebič začne fungovat.
- Takto nastavený mixér bude mixovat přerušovaným chodem po dobu 3 minut a potom se vypne.
- Jestliže chcete mixer vypnout ještě před uplynutím doby mixování, stiskněte tlačítko **STOP**.
  Nastavenou rychlost můžete změnit i během mixování potravin. V tomto případě bude mixér fungovat po další 3 minuty.
  Mixovací nádobu vymyjete následujícím způsobem:
- Do mixovací nádoby nalijte jeden čajový šálek vlažné nebo teplé vody.
- Stiskněte tlačítko **AUTO 3 min (L).** Světelná kontrolka mezi tlačítky **AUTO 3 min** (**L**) a **PULSE** (**M**) a světelná kontrolka u čísla 1 začnou blikat.
- Navolte rychlost 7 nebo 14. Světelná kontrolka navolené rychlosti se rozsvítí a spotřebič se spustí.
- V okamžiku, kdy se spotřebič vypne, mixovací nádobu vyprázdněte a osušte.

Používání tlačítka PULSE (M)

Tlačítko **PULSE** zjednodušuje ovládání spotřebiče při krátkodobém mixování.

- Stiskněte tlačítko **PULSE** (**M**). Světelná kontrolka mezi tlačítky **AUTO 3 min** (**L**) a **PULSE** (**M**) se rozsvítí.
- Navolte požadovanou rychlost. Pokud budete držet tlačítko stisknuté, mixér bude mixovat. Při uvolnění tlačítka přestane.

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

V žádném případě neponořujte těleso motoru do vody.

- Vyndejte veškeré zbytky potravin kuchyňskou stěrkou. U modelů s mixovací nádobou z umělé hmoty používejte gumovou stěrku, abyste nepoškrábali povrch nádoby.

R E C E P T Á Ř

Váš mixér je praktický a snadno ovladatelný spotřebič, se kterým můžete ve velice krátkém čase připravit vynikající krémy, majonézy, omáčky, omelety, palačinky, náplně do zeleninových pokrmů, frappé, šerbety a koktejly. V tomto receptáři je uvedeno několik příkladů, jak můžete co nejlépe a různorodě využít váš spotřebič. Tyto recepty mohou sloužit jako základ. Jsme si jisti, že Vaše fantazie rozšíří použití mixéru a obohatí přípravu různých pokrmů. V receptech uvádíme čísla použitých rychlostí, které se vztahují na elektronické modely (KF1400EG/KF1600EP), zatímco výkony napsané v závorce velkým písmenem se vztahují na mechanický model (KF1400).

N A Š L E H Á N Í Š L E H A Š K Y

- 200ml šlehačky ke šlehání

Nalijte tekutou šlehačku do mixovací nádoby, mixér nastavte na rychlost 9 (HIGH) a spusťte na zhruba 20-30 sekund.

K R É M M A S C A R P O N E

- 250g sladkého sýra mascarpon
- 3 vejce
- 1/4 našlehané šlehačky
- 50g cukru

Dejte všechny ingredience (kromě našlehané šlehačky) do mixovací nádoby, nastavte na rychlost 4 (LOW) a mixujte, dokud hmota nebude hezky vláčná. Nalijte krém do misek a ozdobte našlehanou šlehačkou (šlehání viz předcházející recept). Nechte moučník vychladnout v chladničce několik hodin a teprve pak podávejte.

M A J O N É Z A

- 1 celé vejce
- lžička hořčice
- několik kapek citronu
- olej
- špetka soli

Dejte vejce, sůl, hořčici a citron do mixovací nádoby. Nastavte mixér na rychlost 5 (LOW) a spusťte na několik sekund. Nalijte do dávkovače olej a pokračujte v míchání s rychlostí 5 (LOW) (postupně přilévejte olej), dokud majonéza nezhoustne. **Majonéza je ideální k ochucení vařené ryby.**

O M Á Š K A S T U Ň Á K E M

- 120 g tuňáku konzervovaného v oleji
- 150 g majonézy
- hrst kaparů

Dejte všechny ingredience do mixovací nádoby, nastavte mixér na rychlost 3 (LOW) a mixujte několik sekund. **Tato omáčka je ideální k přípravě telecího s tuňákovou omáčkou.**

R Ů Ž O V Á O M Á Š K A

- 50 g majonézy
- 10g kečupu
- 4 kapky Worchesterové omáčky

Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby a mixujte několik sekund s rychlostí 3 (LOW). **Ideální k ochucení smažených hranolek a club sandwichů.**

V A J E Č N Á O M E L E T A S C I B U L Í

- 6 vajíček
- 1 cibule
- sůl
- 2 lžíce mléka
- 2 lžíce oleje

Vložte vejce do mixovací nádoby a zpracujte je spolu s mlékem a solí na rychlost 2 (LOW) zhruba po 30 sekund. Na pánev nalijte dvě lžíce oleje, přidejte nadrobno nakrájenou cibulku a nechte osmahnout. Rozmixovanou hmotu nalijte na pánev a nechte smažit, dokud nezhoustne. Dávejte pozor, aby se omeleta nepřichytila.

TĚSTO NA PALAČINKY (CRêPES)

- 100g mouky
- 1dl. mléka
- 4 celá vejce
- sůl

Vložte do mixovací nádoby všechny uvedené ingredience, nastavte mixér na rychlost 2 (LOW) a spusťte na zhruba 30 sekund. Dobře zpracovaná hmota musí být krémovitá.

FRAPPÉ

- 1 jablko
- 1dl. mléka

Jablko rozkrájejte na kousky a vložte do mixovací nádoby. Přidejte mléko. Mixér nastavte na rychlost 13 (HIGH) a mixujte zhruba 1 minutu. **Můžete samozřejmě použít i jiné druhy ovoce. Záleží na vaší chuti.**

OCHUCENÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ

- led
- ovocný sirup

Nasypte led do mixovací nádoby a stiskněte tlačítko PULSE s rychlostí 14 (HIGH), dokud se veškerý led dobře nerozmixuje. Ledovou tříšť nasypte do sklenički a přidejte ovocný sirup.

CUKÍNY S TUŇÁKEM

- 4 zelené cukíny
- 1 vejce
- 120g tuňáku konzervovaného v oleji
- 1 konzerva rajčatového protlaku
- 100g nastrouhaného sýra

Cukíny rozkrojte po délce, lžící vydlabejte opatrně měkký vnitřek tak, aby se cukíny nepoškodily. Do mixovací nádoby vložte vydlabanou dužinu, vejce, tuňák, sýr (typ parmezán), sůl, petržel. Nastavte mixér na rychlost 14 (HIGH) a mixujte, dokud neobdržíte stejnoměrně hustou hmotu. Rozkrojené a vydlabané cukíny naplňte touto hmotou.
Do pekáčku vymazaného máslem nalijte trochu rajčatového protlaku rozmíchaného s troškou vody a několika lžícemi oleje. Plněné cukíny naskládejte do pekáčku a pokládejte kousky másla. Nechte péci ve vyhřáté troubě asi 40 minut. **Takto připravené cukíny jsou výborné vlažné.**

SORBETTO

- 1dg citronové zmrzliny
- 1/2 sklenice suchého bílého vína
- 1 sklenička vodky

Nalijte všechny shora uvedené ingredience do mixovací nádoby a zhruba 1 minutu je mixujte s rychlostí 9 (HIGH) nebo dokud neobdržíte stejnoměrně rozmixovanou hmotu.

RU ДО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ НАСТОЯЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности аппарата. Если возникли сомнения, не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Пластиковый мешок, в котором находится прибор, не должен оставаться в пределах досягаемости детей, так как он представляет потенциальную опасность.
- В случае несоответствия типа вилки и розетки, попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую. Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители.
  Если их использование будет необходимо, применяйте только простые переходники или тройники и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности, обращая внимания на то, что нельзя превышать предел мощности, указанный на переходнике и/или удлинителе.
- Модели с предусмотренным заземлением должны быть подключены к эффективному заземлению в соответствии с действующими нормами электробезопасности.
- Если прибор выйдет из строя, обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
- Прибор должен использоваться только в тех целях, для которых он предназначен.
  Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный. Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией, и за ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом.
- До включения прибора убедитесь, что в стакан-сборник не попадут пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности. Ножами можно порезаться, обращайтесь с ними с осторожностью.
  В частности соблюдайте следующие основные меры безопасности:
  До первого использования прибора тщательно промойте все аксессуары, осторожно обращаясь с ножами (они острые); корпус мотора протрите влажной тканью.

Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду!

Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.

- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками.
- Не пользуйтесь прибором босиком или с мокрыми ногами.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, снег и т.д.).
- Не разрешайте детям или недееспособным людям без присмотра пользоваться прибором.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Извлекайте вилку из розетки электропитания, когда прибор не используется.
- Не оставляйте прибор бесполезно подключенным к электросети, так как он является потенциальным источником опасности.
- Не погружайте прибор в воду.
- В случае повреждения шнура электропитания своевременно отдайте его квалифицированному специалисту для замены.
- До выполнения ухода любого вида отключите прибор от сети электропитания, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности или неработоспособности выключите прибор и не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для проведения ремонта обращайтесь только в квалифицированные сервисные центры, требуя использования оригинальных запасных частей и аксессуаров.
- Если вы окончательно решите выбросить прибор, рекомендуется после извлечения вилки из розетки электропитания отрезать шнур электропитания, сделав невозможным дальнейшее использование прибора.
- Бережно храните настоящие инструкции для повторных консультаций.

Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям директивы CEE 89/109.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

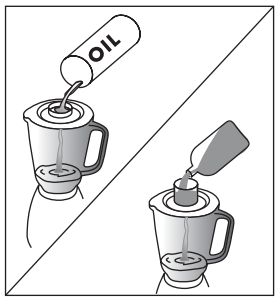
Установите прибор на сухой и прямой поверхности. НЕ СОЕДИНЯЙТЕ ПРИБОР С СЕТЬЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРАВИЛЬНО НЕ УСТАНОВЛЕНЫ АКСЕССУАРЫ.

Установите стакан-сборник на корпус мотора.

- Для использования дозатора A поверните его до совмещения двух отметок на направляющей крышки B и извлеките его. После этого его можно использовать как

дозатор, так и для добавления в отверстие в крышке ингредиентов во время работы (прибор должен быть выключен).
- Поместите ингредиенты в стакан-сборник. Эта операция может быть выполнена:

1. полностью сняв крышку (A+B)
2. установив крышку A без дозатора-мерки (A/A1)
3. (только в моделях с электронным управлением) используя питатель A1 как воронку. Питатель A1 может быть использован как в первоначальном положении, так и в перевернутом, если добавляется большое количество жидкости.



- Для использования мерки-дозатора A/A1 поверните его против часовой стрелки до совмещения двух отметок на направляющей крышки B и извлеките его.

Внимание:

Не пользуйтесь прибором непрерывно более 3 минут. Сделайте остановку на минуту и выполните не более 5 циклов. После этого необходимо дать прибору остыть.

- Порежьте твердые продукты на кубики и добавьте воды.
- **Во время работы контролируйте плотную установку крышки на место.**

Модель с механическим управлением KF1400:

- Для того, чтобы начать обработку ингредиентов достаточно повернуть регулятор на требуемую скорость **(МЕДЛЕННО – LOW или БЫСТРО – HIGH).** Когда ингредиенты достигнут требуемой консистенции, переведите регулятор в положение **ВЫКЛ – OFF.**
- Положение **ИМПУЛЬС – PULSE** предназначено для включения прибора на максимальной скорости, обеспечивая лучший контроль при коротких циклах.

Модели с электронным управлением KF1400EG/KF1600EP:

- Включите прибор, нажав выключатель F, находящийся со стороны панели управления. После этого загорится индикатор кнопки переключателя скорости **N** и индикатор рядом со скоростью **1**.
- Выберите скорость от 1 до 14, нажав соответствующую кнопку. Чем больше заданная цифра, тем выше будет скорость ножей.
- Прибор запрограммирован для работы со скоростями от 1 до 7. Если вы хотите, чтобы он работал со скоростями от 6 до 14, нажмите на кнопку переключателя скорости **N**. После этого загорится соответствующий индикатор справа.
- Когда ингредиенты достигнут требуемой консистенции, нажмите кнопку СТОП – **STOP** ⏻ **I**.

Использование кнопки АВТО 3 мин. – AUTO 3 min.

Данная функция полезна для работы в течение длительного периода времени или для очистки стакана-сборника.

Нажмите кнопку **АВТО 3 мин**. – **AUTO 3 min L**. Индикатор между кнопками **АВТО 3 мин**. **L** и ИМПУЛЬС M и индикатор рядом со скоростью **1** начнут мигать.

- Выберите одну из 14 скоростей. Индикатор выбранной скорости загорится, и прибор начнет работу.
- Включенный таким образом миксер в течение трех минут будет работать с перерывами и затем остановится.
- Если его работу необходимо прервать раньше, нажмите кнопку STOP.

  Заданную скорость можно менять во время работы, в таком случае прибор проработает еще 3 минуты.

Для очистки стакана-сборника выполните следующее:

- Налейте в стакан-сборник одну чайную чашку теплой или горячей воды.
- Нажмите кнопку **АВТО 3 мин.** – **AUTO 3 min L**. Индикатор между кнопками **АВТО 3 мин. L** и **ИМПУЛЬС M** и индикатор рядом со скоростью 1 начнут мигать.
- Выберите скорость от 7 до 14. Индикатор выбранной скорости включится, и прибор начнет работу.
- Когда прибор остановится, слейте из стакана-сборника воду и высушите его.

Использование кнопки ИМПУЛЬС – PULSE M.

Кнопка ИМПУЛЬС обеспечивает лучший контроль при выполнении коротких операций.- Нажмите кнопку ИМПУЛЬС M. Загорится индикатор между кнопками **АВТО**

3 мин. L и ИМПУЛЬС M.

- Выберите требуемую скорость. Прибор работает, пока нажата кнопка.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду.

- Все остатки ингредиентов необходимо удалить при помощи лопатки. Для очистки стакана-сборника из пластика используйте резиновые лопатки, чтобы не поцарапать поверхность.
- Добавьте теплой воды до заполнения половины стакана-сборника. Включите прибор на несколько секунд и слейте воду из стакана-сборника.
  По возможности повторите операцию.
  В моделях с электронным управлением можно произвести автоматическую очистку, как описано в параграфе "Использование кнопки **АВТО 3 мин**."
  Стакан-сборник и все части из пластика нельзя мыть в посудомоечной машине или кипятком.
- Снимите стакан-сборник, крышку, дозатор и промойте их в теплой мыльной воде.
  Затем сполосните и тщательно высушите.
- Стеклянный стакан-сборник в мод. KF1400EG и KF1600EP для обеспечения максимальной прочности изготовлен из высококачественного небьющегося стекла В любом случае рекомендуется предпринять все меры предосторожности для того, чтобы избежать сильных ударов.
- Протрите корпус мотора и шнур электропитания влажной тканью или губкой.
  Тщательно высушите сухой тканью.
- Аккуратно намотайте шнур электропитания на основание корпуса мотора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1 Общие рекомендации

- Для того, чтобы получить хорошие результаты и не рисковать выбросом ингредиентов из стакана-сборника, заполняйте его постепенно.
- Не наполняйте стакан-сборник более чем на 3/4, воздействие ножей увеличивает объем ингредиентов в стакане-сборнике. Рецепты, которые требуют большого количества ингредиентов, выполняются за несколько раз.
- Если в рецепте не будет указано противоположное, сначала добавляйте жидкие ингредиенты, а затем твердые. Жидкость облегчает обработку и позволяет использовать низкие скорости. До обработки льда добавляйте чашку воды.
- Обрабатывайте 5-30 секунд, а затем проверяйте консистенцию.
  Продолжайте обрабатывать ингредиенты до получения требуемой консистенции.
  Старайтесь не подвергать ингредиенты слишком большой обработке, это может вызвать неправильную по отношению к рецепту консистенцию.
- Пользуйтесь миксером только с установленной крышкой.
- НЕ снимайте стакан-сборник с корпуса мотора, когда прибор работает.
- Для того, чтобы избежать ранений или повреждения прибора не влезайте в стакан-сборник руками или инструментами, когда прибор работает.
  Когда прибор выключен, можно использовать лопатку.

2 Твердые ингредиенты

- Необходимо проявлять повышенное внимание во время обработки мелких ингредиентов. В таком случае время от времени необходимо прервать обработку, снять крышку и собрать ингредиенты со стенок и с ножей. Затем закройте крышку и продолжайте обработку. Если при таком подходе обработка затягивается, выберите более высокую скорость.
- Для добавления твердых пищевых продуктов в стакан-сборник снимите дозатор с крышки и постепенно добавляйте их через отверстие в крышке. Такие продукты, как зелень и сыр до помещения в стакан-сборник должны быть разрезаны на кубики.

3 Приготовление горячих блюд

До начала готовки горячих блюд необходимо не забывать вынимать дозатор из крышки.

- Медленно добавьте горячие продукты, максимально 2 чашки за один раз, через отверстие в крышке.

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Практичный и удобный прибор, находящийся в вашем распоряжении позволит быстро приготовить прекрасные кремы, майонез, соусы, яичницы, блинчики, наполнители для зелени, фраппе, сгроппини и разнообразные коктейли. В приведенных ниже рецептах содержатся некоторые идеи по наиболее полному и разнообразному использованию прибора. Эти рецепты являются начальной базой и наверняка ваша фантазия обогатит их с точки зрения использования и готовки.В рецептах, которые следуют ниже, цифровое указание скорости относится к модели с электронным управлением (KF1400EG/KF1600EP), мощность, указанная словом, относится к механической модели (KF1400).

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

- 200 мл сливок

Залейте жидкие сливки в стакан-сборник и включите скорость 9 (HIGH) примерно на 20—30 секунд.

АжЕБ БАиААжйГВЕ

- 250 г сыра маскарпоне • 3 яйца
- 1/4 л взбитых сливок •50 г сахара

Положите все ингредиенты (за исключением взбитых сливок) в стакан-сборник и включите прибор на скорости 4 (LOW), пока смесь не станет мягкой. Разложите крем по бокалам и украсьте взбитыми сливками. До подачи на стол выдержите крем в холодильнике в течение пары часов.

МАЙОНЕЗ

- 1 яйцо целиком • масло растительное
- чайная ложка горчицы • щепотка соли
- несколько капель лимона

Положите яйцо, соль, горчицу и лимон в стакан-сборник и включите прибор на скорости 5 (LOW) на несколько секунд. Наполните дозатор маслом и на той же скорости 5 (LOW) продолжайте перемешивание (постоянно добавляя масло) до сгущения майонеза. **Идеальный соус для вареной рыбы.**

СОУС С ТУНЦОМ

- 120 г тунца в масле
- 150 г майонеза
- горсть каперсов

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 3 (LOW) в течение нескольких секунд. **Идеальный соус для телятины под тунцом.**

РОЗОВЫЙ СОУС

- 50 г майонеза • 10 г кетчупа
- 4 капли соуса Worchester

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 3 (LOW) в течение нескольких секунд**. Идеальный соус для жареного картофеля и сэндвичей.**

ОМЛЕТ С ЛУКОМ

- 6 яиц • 2 ложки молока
- 1 луковица • 2 ложки масла
- соль

Перемешивайте яйца в стакане-сборнике на скорости 2 (LOW) в течение приблизительно 30 секунд с молоком и солью. Поставьте на огонь сковороду с двумя ложками масла и пережарьте нарезанную луковицу. Перелейте смесь в сковороду и слегка прожарьте яичницу, стараясь, чтобы она не прилипла к дну.

БЛИННОЕ ТЕСТО

- 100 г муки
- 4 целых яйца
- 100 г муки
- соль

Положите в стакан-сборник все упомянутые ингредиенты и включите прибор на скорости 2 (LOW) примерно на 30 секунд. Должно получиться мягкое тесто.

СГРОППИНО

- 100 г лимонного мороженого
- 1/2 стакана вина просекко
- 1 рюмка водки

Поместите все упомянутые ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 9 (HIGH) примерно в течение одной минуты или до тех пор, пока смесь не станет однородной.

ФРАППЕ

- 1 яблоко
- 1 дл молока

Разрежьте яблоко на кусочки и положите в стакан-сборник с молоком. Перемешайте смесь на скорости 13 (HIGH) в течение примерно 1 минуты. **Могут использоваться те фрукты, которые вам нравятся.**

ГРАНИТЕ

- лед
- сироп по вкусу

Пересыпьте весь лед в стакан-сборник, нажмите кнопку ИМПУЛЬС – PULSE и перемешивайте на скорости 14 (HIGH) до тех пор, пока лед не разобьется равномерно. Положите лед в бокал и добавьте сироп.

ЦУККИНИ С ТУНЦОМ

- 4 цуккини
- 120 г тунца в масле
- 1 банка очищенных помидоров
- 100 г тертого сыра
- 1 яйцо

Разрежьте цуккини по длине, очистите ложкой и снимите мякоть, стараясь ее не повредить. В стакан-сборник положите мякоть, яйцо, тунца, сыр грана, соль, укроп и включите прибор на скорости 14 (HIGH) до получения однородной смеси; начините смесью предварительно вдоль разрезанные пополам цуккини. Положите цуккини в кастрюлю из стекла пирекс, смазанную маслом, и добавьте немного воды, перемешанной с парой ложек масла и небольшим количеством протертых очищенных помидоров; распределите по цуккини несколько кусочков сливочного масла. Готовьте в горячей печи в течение 40 минут. Такие цуккини вкусны в теплом виде.